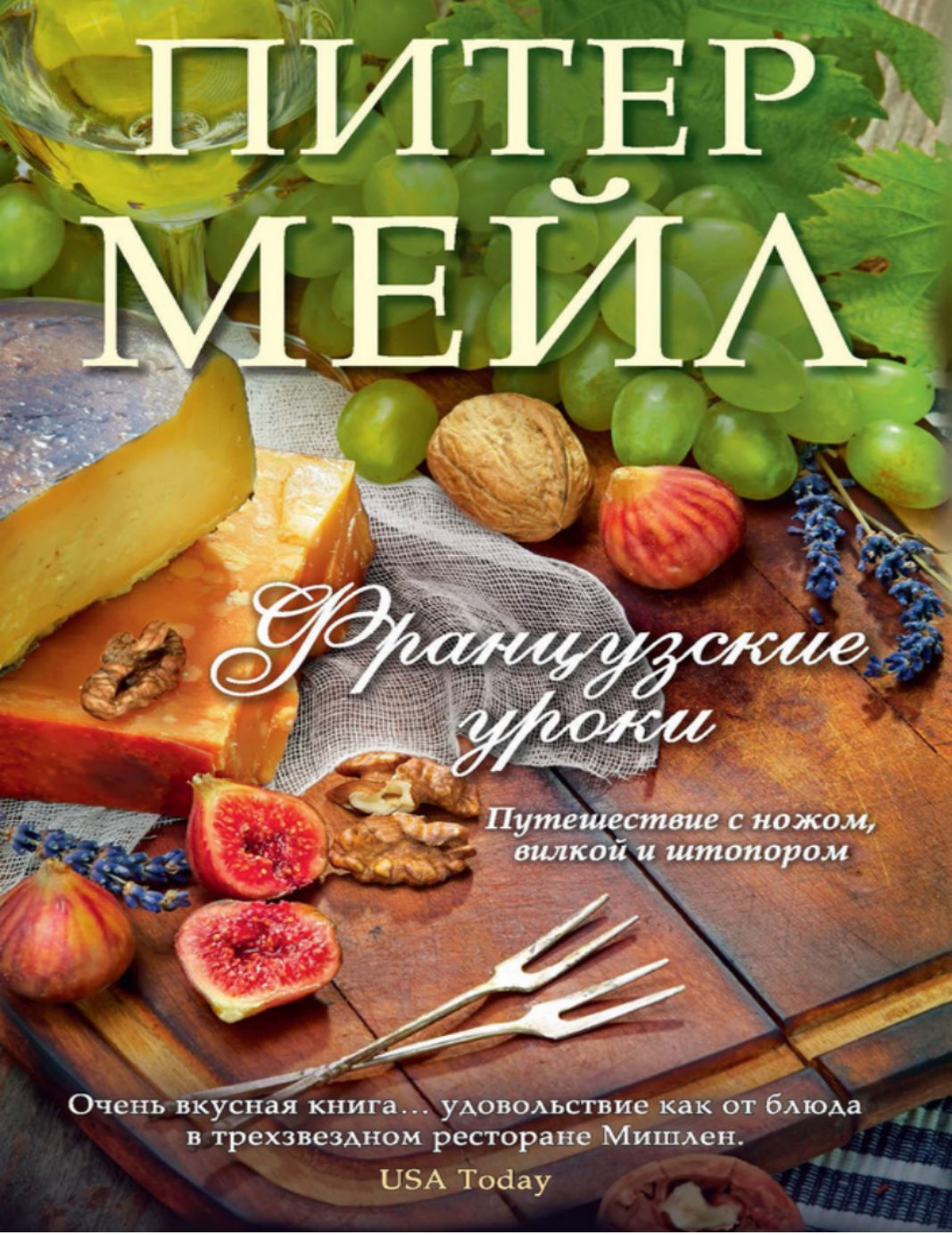
ПИТЕР МЕЙЛ
Французские уроки
Путешествие с ножом, вилкой и штопором
Очень вкусная книга… удовольствие как от блюда в трехзвездном ресторане Мишлен.
USA Today

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Во Франции знаменитые шеф-повара пользуются не меньшей популярностью, чем звезды экрана. Питер Мейл предлагает читателям совершить гастрономический тур по этой благословенной стране, о которой автор пишет с неизменной любовью и восхищением. Материал для книги Питер Мейл собирал в течение года и исколесил всю страну – чтобы составить верное представление о шедеврах французской кухни, важно правильно выбрать не только сезон (омлет с трюфелями, например, следует есть в ноябре), но и место. Ярмарка улиток в Мартиньи-ле-Блен и ярмарка сыров в Ливаро, винный марафон в Медоке и куриный праздник в Бурк-ан-Брес, лягушачий уик-энд в Виттеле и «легкая кухня» на термальной ферме в Эжени… Вот лишь неполный перечень вех увлекательного путешествия Питера Мейла.

- Питер Мейл
  -
  -
  - Hors d’oeuvre[1]
  - Французы: взгляд через желудок
  - Дай нам трюфелей, святой Антуан, да побольше
  - Встреча посреди мокрого поля
  - Любители окорочков из Виттеля
  - Очень медленная еда
  - Ланч с раздеванием
  - Любовь с первого вдоха
  - Марафон для гурманов
  - Среди летающих пробок в Бургундии
  - Аристократы с голубыми ногами
  - Путеводитель для желудка
  - Очень цивилизованная чистка
  - Заключительное блюдо
- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8

- ○ 9
- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52

- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96

- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140

- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145

Питер Мейл
Французские уроки. Путешествие с ножом, вилкой и штопором

© И. Пандер (наследники), перевод, 2016
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“», 2016
Издательство АЗБУКА®

* * *

Посвящается Дженни

Hors d’oeuvre[1]

Собирая материал для этой книги, я расширял свой кругозор и все время узнавал что-то новое. Это стало возможным только благодаря помощи очень многих людей. Наверное, я никогда не смогу в полной мере отблагодарить их всех и все-таки хочу письменно выразить свою признательность тем, кто так терпеливо отвечал на мои вопросы, так щедро делился со мной своим временем и знаниями и был так гостеприимен.

И в особенности: Ива Руссе-Руарда, взявшего меня под крыло во время трюфельной мессы в Ришеранше; Марселя Луазана, короля лягушек из Виттеля; семью Лозан, благодаря которым я чувствовал себя в Нормандии как дома; Бетлеров, моих друзей и гидов в Сен-Тропе; Сильвию Каз-Режимбо из Пишон-Лонгвиля; Жан-Луи Лавиля и Рене Жакюзона из Бургундии; Режи и Садлера, моих друзей и настоящих гурманов; Алена Арно, надежного хранителя секретов «Красного гида Мишлен». Им всем я хочу сказать *un très grand merci*[2].

Также я от всей души благодарен Эйли Коллинз, делавшей все, для того чтобы я оказался в нужном месте в нужное время.

Я понимаю, что все рассказанное в этой книге о французской гастрономии – всего лишь крошечная верхушка айсберга. Но это прекрасная и бесконечно интересная верхушка, которую я исследовал с огромным удовольствием. Жаль только, что я так и не добрался до ярмарки индюшек и фестиваля капусты и так и не совершил паломничества в край селедок. Возможно, я сделаю это в следующий раз.

Французы: взгляд через желудок

Мое детство пришлось на послевоенные годы, когда вся Англия сидела на строгой диете, а деликатесы попадали на столы ее граждан крайне редко. Вкусовые пупырышки у меня, вероятно, имелись уже тогда, но по причине полнейшей невостребованности они почти атрофировались. Еда была всего лишь топливом, обеспечивающим работу организма, а топливо не обязано быть аппетитным. Я хорошо помню блюда, которыми кормили нас в школе, – казалось, их специально подбирают по цвету: серое мясо, серая картошка, серые овощи и серый вкус. Тогда я считал, что так и должно быть.

Но впереди меня ожидал приятный сюрприз. Едва начав работать самой что ни на есть мелкой сошкой в огромной международной корпорации, я получил задание сопровождать своего тогдашнего шефа, мистера Дженкинса, во время его командировки в Париж. Это самый верный способ изнутри изучить все колесики и пружинки большого бизнеса, объяснили мне. А получить столь ответственное задание в нежном девятнадцатилетнем возрасте – это вообще неслыханная удача.

Дженкинс был типичным, до карикатурности, англичанином, гордился этим и любовно культивировал такой образ. Выезжая за границу, он недвусмысленно заявлял о своей национальной принадлежности посредством шляпы-котелка и вечно сложенного зонта. Я носил за ним портфель, и этим мои обязанности в той поездке и ограничивались.

Еще на пароме, до того как моя нога впервые вступила на неизведанную землю по другую сторону Канала, Дженкинс снабдил меня несколькими практическими советами, незаменимыми при общении с туземцами. Один из них особенно запомнился мне своей простотой и ясностью: «Никогда даже не пытайся, – внушал он мне, – пользоваться их тарабарским наречием. Упорно говори по-английски, и в конце концов они вынуждены будут тебя понять. Если не понимают – повышай голос». Этот метод несколько столетий успешно применялся на всех окраинах великой Британской империи, и Дженкинс не видел причины отказываться от него теперь.

Как и большинство людей его поколения, он придерживался весьма невысокого мнения о французах – никчемных людишках, которые так и не сподобились разобраться в крикете. Однако в кулинарии они кое-чего смыслят, признавал Дженкинс и потому с удовольствием принял приглашение двух своих парижских коллег на ланч, или, как он сам выразился, на «дневной харч». Тот ланч

запомнился мне на всю жизнь.

Ресторан «Marius et Janette» располагался (и располагается поныне) по вполне английскому адресу – на авеню Георга V. Едва войдя в просторный зал, я осознал, что нахожусь в очень серьезном заведении, совсем не похожем на привычные мне английские забегаловки. Даже запах здесь был совсем другим: чужеземным и дразнящим. От устриц, выложенных на колотом льду, пахло морем, в воздухе витал аромат разогретого на сковородке масла, а из кухни каждый раз, когда открывалась дверь, тянуло экзотическим для меня чесноком.

Дженкинс неохотно расстался со своим котелком и зонтиком, мы уселись за стол, и я в растерянности уставился на вытянувшийся передо мной строй хрустальных бокалов и целый арсенал ножей и вилок. Как позже выяснилось, начинать следует с тех, что находятся с краю, и постепенно продвигаться ближе к тарелке. Но в еще большее замешательство повергло меня меню, сплошь состоящее из шарад и загадок. Что такое, скажите на милость, *bar grillé*?[3] Как едят какого-то непонятного *loup à l'écaille*?[4] И из чего, черт возьми, сделан *aioli*?[5]

Мой школьный французский, который я изучал, надо признаться, не слишком прилежно, оказался тут явно недостаточным, а юношеская застенчивость мешала обратиться за помощью.

Выручил меня Дженкинс, заявивший, что никогда не ест того, чего не может произнести. После чего он уверенно заказал рыбу с жареной картошкой, добавив, что это блюдо во Франции делают вполне прилично. Хотя, разумеется, далеко не так, как в Англии.

Я вздохнул с облегчением и быстро сказал, что буду есть то же самое. Наши французские коллеги удивленно подняли брови. А как же устрицы для начала? А как же *soupe de poissons*?[6] Нет нужды экономить: за ланч платит компания. Но Дженкинс был непреклонен. Устриц – резиновую, скользкую гадость – он терпеть не может, а от супа у него пачкаются усы. Так что спасибо, но рыба с жареной картошкой – это именно то, что ему надо.

А я к этому времени уже успел сделать первое маленькое открытие – им стал хлеб: легкий и в то же время упругий, с чудесной хрустящей корочкой. Я щедро мазал его вкусным, почти белым сливочным маслом, огромный кусок которого лежал передо мной на блюдечке. Огромный кусок. В те дни в Англии масло было очень соленым, имело ядовитый желтый цвет и подавалось жалкими, крошечными шариками. Стоило первому куску французского хлеба с французским маслом очутиться у меня во рту – и вкусовые пупырышки, пребывавшие до сего момента в глубокой спячке, вздрогнули и пробудились.

Рыба, дивное существо, вероятно сибас, была церемонно представлена мне, потом за несколько секунд виртуозно разделана и изящно разложена на тарелке. До той поры все мое знакомство с морскими обитателями ограничивалось треской да камбалой, по английской традиции тщательно прикрытыми толстым слоем кляра. Сибас же, белый и ароматный, казался почти голым. Очень странно!

Даже жареный картофель, *pommes frites,* ничем не напоминал своего прозаичного английского собрата. Золотистые ломтики, пирамидкой сложенные на отдельном блюде, были тоненькими, как карандаш, приятно похрустывали на зубах, оставаясь при этом мягкими внутри, и являли собой чудесный аккомпанемент к нежному рыбьему филе. Хорошо, что никто не предлагал мне принять участие в беседе старейшин: я был слишком занят – открывал для себя настоящую еду.

А потом пришел черед сыра. Вернее, дюжины сыров, что вновь повергло меня, с детства привыкшего выбирать только между горгонзолой и чеддером, в состояние, близкое к панике. Обнаружив на блюде что-то чеддероподобное, я ткнул в это пальцем, но официант с вежливой настойчивостью положил мне на тарелку еще два вида сыров: ради того, объяснил он, чтобы я мог насладиться разницей текстур – твердой, средней и мягкой, почти кремовой. Новый кусочек чудесного хлеба. Новый восторг вкусовых пупырышков, жадно наверстывающих упущенное.

Tarte aux pommes. Даже мы с Дженкинсом знали, что это такое. «Прекрасно, – одобрил он. – Яблочный пирог. Вряд ли у них тут найдутся приличные сливки». В отличие от знакомых мне с детства кондитерских изделий, состоявших из двух толстых слоев теста и начинки между ними, этот пирог был открытым и радовал глаз красивыми концентрическими кругами из тонко нарезанных, блестящих от глазури яблок.

Сигар и пузатых стаканов с бренди, также оплаченных компанией, мне по причине моей молодости даже не предложили, но я и без того был пьян от двух выпитых бокалов вина и, главное, от непривычно сытной и вкусной еды. Точно сквозь сон, я слушал разговоры старших товарищей и, покидая ресторан, начисто забыл о драгоценном портфеле Дженкинса. Тот остался сиротливо стоять под столом, после чего шеф окончательно уверился, что бизнесмена из меня не получится. Карьере в большой компании вскоре пришел бесславный конец, а тот давний ланч, ознаменованный потерей гастрономической девственности, стал поворотным моментом моей жизни.

И дело не только в том, что никогда раньше я не пробовал такой вкусной пищи, – дело в сумме впечатлений от элегантно

накрытых столов, ритуала открывания и дегустации вина, расторопности и ненавязчивого внимания официантов, неслышно сметающих со стола крошки или чуть-чуть переставляющих тарелку ради создания гармоничного целого. Для меня это был совершенно особенный, исключительный ланч. Я даже представить себе не мог, что люди едят подобным образом каждый день. Однако во Франции они именно так и делают. С того самого дня и начался мой пристальный интерес к французам и их бурному роману с едой.

Разумеется, любовь французов к кулинарии – это очень затасканный штамп, но штампы нередко оказываются верными. С самых давних времен жители этой страны уделяют повышенное – некоторые скажут, излишнее – внимание тому, что и как они едят. Огромные деньги вкладываются в желудок: на еду и напитки французы тратят бо`льший процент своих доходов, чем любая другая нация в мире. И это относится не только к состоятельным гурманам-буржуа. Все слои общества – от президента до последнего крестьянина – интересуются едой и отлично в ней разбираются.

Отчасти за этот феномен следует благодарить природу. Приди кому-нибудь в голову составить список идеальных условий для развития сельского хозяйства и скотоводства, виноделия и рыбной ловли – и все их вы непременно обнаружите в том или ином районе страны. Плодородные почвы, разнообразный климат, богатые рыболовные угодья Ла-Манша, Атлантики и Средиземноморья – во Франции есть все, за исключением разве что тропиков (но и на этот случай у счастливчиков имеются заморские территории – Мартиника и Гваделупа, в изобилии снабжающие их ромом и кокосами). Неудивительно, что, проживая среди подобного изобилия, французы используют его на полную катушку.

Следующее национальное достояние Франции – это целая армия превосходных, прославленных поваров, обязанная своим появлением одному из самых зловещих периодов французской истории. До Великой революции гастрономические изыски были доступны только наиболее богатым и знатным. Самые талантливые кулинары потели на кухнях величественных особняков и замков, готовя обеды с десятками перемен блюд. Но в 1789 году впервые упал нож гильотины, после чего число аристократов и замков стало стремительно сокращаться. Множество поваров остались не у дел, и самые предприимчивые из них быстренько восприняли идеи демократии, открыли рестораны и начали готовить для широкой публики. Теперь простые французы наслаждались пищей королей, приготовленной

самыми лучшими поварами страны. *Liberté, égalité, gastronomie!*[7]

И сейчас, двести с лишним лет спустя, простые французы питаются по-прежнему неплохо, хотя найдется множество пессимистов, которые станут уверять вас, что времена на глазах меняются к худшему. И правда, на гастрономические традиции идет массированная атака, причем сразу с нескольких сторон. Во-первых, в наши дни более пятидесяти процентов продуктов питания приобретаются в супермаркетах, а не в маленьких специализированных магазинчиках, хотя лично мне трудно поверить в эту статистику, поскольку каждый день я наблюдаю, как верные парижане выстраиваются в очередь у булочной Пуалан, что на рю дю Шерш-Миди. Я и сам неоднократно покупал там хлеб и могу засвидетельствовать, что ни разу не ждал меньше десяти минут. Во-вторых, в процесс принятия пищи активно вмешивается телевидение, и неторопливые семейные трапезы теперь происходят перед голубым экраном, от чего сильно проигрывают. И наконец, коварный *le fast food* раскинул свои щупальца по всей Франции, и на Елисейских Полях уже торгуют бигмаками, а на маленьких сельских рынках предлагают разогретую пиццу. В свете этих перемен будущее традиционной французской кухни, немыслимой без долгих часов, потраченных на покупку, обработку и приготовление продуктов, а потом еще нескольких часов, посвященных их поеданию, выглядит довольно безрадостно. Так, по крайней мере, уверяют пророки, якобы разглядевшие зловещие письмена на кухонной стене.

Я настроен гораздо более оптимистично, возможно, оттого, что предпочитаю сравнивать сегодняшнюю Францию не со старой Францией, окутанной розовой дымкой ностальгии, а с другими знакомыми мне странами. И во всяком случае, мне кажется, что многие кулинарные традиции в наши дни сильны, как никогда, а французская гастрономия вполне успешно противостоит тому, что мой друг и выдающийся обжора Режи называет промышленной едой. Вот всего несколько примеров.

Знаменитые шеф-повара, такие как Дюкасс, Герар, Бра или Труагро, пользуются во Франции огромной популярностью, которой в других странах удостаиваются только звезды спорта или телевидения. Если один из них открывает новый ресторан, это становится главной национальной новостью. Если – боже упаси! – его стандарты качества хоть немного снизились, оное приравнивается к национальной катастрофе, *tremblement de terre,* землетрясению, и нередко находит отражение в скорбных передовицах «Фигаро» и «Монд». И заметьте, клиентами этих прославленных поваров числятся не только миллионеры, министры и американские бизнесмены, но и месье Дюпон,

средний француз, всегда готовый вкладывать деньги в свой желудок и экономить ради того, чтобы поесть в лучшем ресторане, даже если тот находится на немалом расстоянии от его дома. Но, как говорится в знаменитом ресторанном гиде «Мишлен», *ça vaut le voyage.* Это стоит поездки.

Кстати, вышесказанное относится и к гораздо более скромным ресторанчикам с менее известными шеф-поварами. Некоторые из них, такие как «L'Isle Sonnante» в Авиньоне, маленький и прелестный, можно обнаружить на узких улочках провинциальных городов. Другие затерялись так далеко от населенных пунктов, что, кажется, их клиентами может оказаться только местный почтальон с женой либо сбившийся с пути странник. Именно это и произошло со мной одним летним днем пару лет назад.

Я решил срезать дорогу – крайне неудачная мысль для человека, с детства страдающего топографическим кретинизмом, – и, разумеется, заблудился. Дело шло к полудню. Стояла страшная жара. Забытая дорога, на которую я свернул, оказалась совершенно пустынной. Я горько упрекал себя за то, что не остался на ланч в Эксе.

И тут в дело вмешалась судьба. Именно она заставила меня свернуть на развилке не налево, а направо, и уже через две минуты я оказался в крошечной деревушке Сен-Мартен-де-ля-Браск. Я только взглянул на нее и навсегда поверил в то, что срезать дорогу очень полезно. Посреди деревни раскинулась маленькая площадь. Окна обступивших ее домов были плотно закрыты ставнями, чтобы не впускать в комнаты жару. За столиками, расставленными в тени платанов, клиенты уже уплетали ланч. Было так тихо, что я слышал, как журчит вода в деревенском фонтане – один из самых приятных летних звуков на свете. Я больше не жалел, что не остался в Эксе.

Не помню, что я заказал в тот первый раз в ресторане «La Fontaine», зато хорошо помню, что еда оказалась похожей на домашнюю: простой, вкусной и обильной. Меня усадили у самого фонтана, в котором охлаждались бутылки вина. Молодая хозяйка, мадам Жиран, рассказала, что на кухне распоряжается ее муж и что ресторан работает круглый год.

С тех пор я неоднократно возвращался туда. Меня всякий раз отлично кормили, а ресторан почти всегда, даже зимой, оказывался полным. Слухи распространяются быстро. Люди приезжали сюда даже из Экса или с другой стороны Люберона – почти час езды на машине. *Ça vaut le voyage.*

Если мадам Жиран и ее муж сумеют продержаться на том же уровне еще лет тридцать – сорок, то ресторанчик «La Fontaine»

станет частью гастрономической традиции, подобно парижскому «Chez L'Ami Louis» или «Auberge» в Ла-Моле и многим другим большим и маленьким французским ресторанам. Их не назовешь самыми модными, и о них особенно не распространяются путеводители, но в них есть нечто, что я – а вместе со мной и сотни тысяч французов – нахожу неотразимо привлекательным: свой ярко выраженный и неповторимый характер и возникающее каждый раз при их посещении чувство приятной уверенности, что о тебе и твоем желудке тут позаботятся умело и с любовью.

Ресторанам, существующим больше трех десятилетий, присуще неоспоримое чувство собственного достоинства. Они знают, что удается им лучше всего, и делают это, не обращая внимания на всякие новомодные веяния. Меню лишь слегка меняется вместе с временами года: весной в нем непременно появляется спаржа, осенью – лесные грибы, а зимой – трюфели. Что же касается всего остального – морских гребешков, терринов, баранины, *confits*[8], картофеля *au gratin*[9], *tartes maison*[10] и *crèmes brûlées,* – то с какой стати их менять? Они давно уже стали классикой и радовали не одно поколение клиентов.

Разумеется, в подобных заведениях еду и вино на ваш столик будут подавать превосходные и безупречно профессиональные официанты. В наши дни многие считают, что официантом может стать каждый, кто научится держать на ладони поднос с тарелками. Молодые люди нередко берутся за эту работу, пока еще не решили, чем заняться в жизни. Обычно они оказываются очень милыми и услужливыми, но довольно бестолковыми и являют собой лишь средство для перемещения тарелок с кухни на ваш столик. Настоящий официант, официант по призванию – это совсем другое дело. Своим искусством он способен сделать ваш обед еще вкуснее.

С ним стоит посоветоваться, поскольку он лично знаком с каждым блюдом в меню и за последние двадцать лет наверняка перепробовал их все десятки раз. Он совершенно точно расскажет вам, как готовится каждое, и подскажет наилучшее сочетание блюд: легких и более сытных, острых и сладких. А кроме того, он как свои пять пальцев знает винный погреб и может дать очень дельный совет, особенно если дело касается малоизвестных местных вин.

Наблюдать за его работой – одно удовольствие. Кажется, он делает ее без малейших усилий. Пробка никогда не застревает в горлышке и не ломается, а словно сама выскакивает из бутылки с легким хлопком, после чего подвергается краткому осмотру и одобрительному обнюхиванию. Официант работает без спешки, вроде бы неторопливо, но все, что вам требуется – *cornichons* к

pâté[11] или огненная горчица к *daube*[12], – словно само собой вовремя появляется на столе. Корзинка с хлебом постоянно пополняется, а вино доливается в бокалы. Вам ни о чем не приходится просить. Похоже, ваш официант обладает даром телепатии. Он раньше вас знает, чего вы хотите.

Уверен, такие официанты существуют не только во Франции, но здесь их удивительно много – несуетливых, спокойных, очень профессиональных. Это занятие считается весьма почетным. И мне это нравится. Иногда я подумываю о том, что лучшие из них достойны официального признания, и заняться этим, без сомнения, следует знаменитому ресторанному гиду «Мишлен», который и сам давно уже стал неотъемлемой частью французской гастрономической традиции.

В 2000 году «Мишлен» отпраздновал свой сотый день рождения. Юбилейное издание – пухлый красный том, до отказа заполненный полезными адресами, – вышло, как всегда, в марте и было немедленно сметено с полок книжных магазинов. Конечно, и в других странах существуют ресторанные гиды (правда, гораздо менее толстые), и некоторые из них тоже неплохо продаются. Но «Мишлен» покупается не просто неплохо – он в первый же день становится бестселлером номер один, и так год за годом. В одной из следующих глав я расскажу о нем гораздо подробнее, а пока привожу его только как пример того, что интерес к гастрономии во Франции отнюдь не угас и ее граждане, как и раньше, готовы отправиться на поиски нового вкуса в любой, самый отдаленный уголок страны.

Где еще люди так трепетно относятся к обычной соли? Во всем мире соль – это всего лишь необходимый, но совершенно безликий элемент кулинарии, чуть более интересный, чем стакан воды из-под крана. Во всем мире, но только не во Франции. Здесь соль вызывает ожесточенные споры гурманов. Некоторые из них скажут вам, что нет ничего лучше *sel de Guérande,* серой морской соли, кристаллы которой собирают на побережье Бретани; другие предпочитают белейшую *fleur de sel* из Камарга. Не так давно я решил попробовать ее. Соль продавалась в декоративном горшочке, заткнутом пробкой, а на этикетке красовалось имя *saunier*[13], собравшего ее, – в данном случае Кристиана Карреля из Эг-Морт. Соль оказалась просто отличной, особенно если посыпать ею молодую редиску или помидоры.

Все чаще и чаще небольшие компании или самостоятельные предприниматели вроде Кристиана Карреля при помощи этикеток и особой упаковки пытаются дистанцироваться от массовой пищевой промышленности. Птицеводы из Бреса поступают так уже много лет: на ногу каждой выращенной ими курицы

надевается алюминиевое колечко с именем и точным адресом фермера. Подобную же информацию, служащую гарантией высокого качества, сейчас можно отыскать на баночках с вареньем и *tapenades*[14], на сырах и колбасах, на оливковом масле, меде и ликерах. Понятно, что платить за такие именные продукты приходится больше, но, как правило, их вкус сего стоит.

Еще одно доказательство того, что французы отнюдь не склонны пренебрегать своим желудком, еженедельно предъявляется на тысяче рыночных площадей по всей стране. Только в Провансе рынков столько, что каждый день недели можно посещать новый, и при этом ни один из них не страдает от недостатка покупателей. Напротив, маленький рынок в местечке Кустель, где в прошлые годы торговля велась с десяти-двенадцати фургонов и где можно было купить только местные овощи и фрукты, пару сортов козьего сыра да полдюжины яиц, сейчас занимает площадь не менее акра и тем не менее в разгар сезона каждое воскресное утро бывает буквально забит людьми.

От прочих наций французов выгодно отличает не только что они едят, но и то, как они это делают. Еда увлекает их настолько, что, случается, за столом смолкают даже столь любимые этой нацией споры. Они твердо намерены извлечь из еды все удовольствие до последней капли – стремление, которое мой бывший шеф Дженкинс называл звериным.

Как-то мне на глаза попалась удивительная фотография, снятая в двадцатые годы: группа мужчин в строгих деловых костюмах сидит за столом. Они собираются отведать зажаренных на вертеле *ortolans*[15] – крошечных, похожих на жаворонков птичек, в наши дни находящихся под охраной закона. Но перед тем как вонзить зубы в хрустящее тельце, следует отдать должное букету. Именно за исполнением этого ритуала и запечатлел их фотограф: респектабельные, хорошо одетые люди все как один низко склонились к своим тарелкам, а сверху еще накрыли головы салфетками, дабы ни одна молекула драгоценного аромата не улетучилась. Все вместе они напоминают банду куклускслановцев, произносящих молитву перед едой.

Вероятно, когда с *ortolans* было покончено, на тарелках осталось изрядное количество вкуснейшего соуса или сока, и пренебречь им было бы непростительно. Но подъедать остатки следует изящно и благовоспитанно, используя для этого совершенно особый столовый прибор, изобрести который могли, конечно, только французы. Он представляет собой расплющенную ложечку с маленьким бортиком внизу. Это хитроумное приспособление позволяет элегантно собрать оставшийся на тарелке соус, не прибегая к плебейскому способу, который лично

я очень люблю, а именно – к тщательному вытиранию тарелки с помощью хлеба.

Впрочем, последний метод тоже допустим в светском обществе при условии соблюдения некоторых правил: возьмите хлеб, отломите небольшой кусочек, а потом при помощи ножа и вилки повозите его по тарелке, пока она не станет чистой. Я усвоил эту и некоторые другие тонкости несколько лет назад на одном парадном обеде, где хозяин с удовольствием объяснял мне разницу между французским и английским обеденным этикетом. Разумеется, делая упор на очевидные преимущества французского.

В детстве меня учили, что руки, когда они не заняты вилкой, ножом или стаканом, следует прятать под столом – очень странное правило, заявил мой любезный хозяин, которое прямиком ведет ко всяким фривольностям. Всем известно, что под столом руки англичан нередко оказываются на чужих бедрах, коленках и вообще не там, где положено. В хороших французских домах придерживаются прямо противоположного установления: руки, не занятые едой, должны лежать на столе. Флирт не следует совмещать с едой. Сначала – дело, а уж потом развлечения.

Я поспешно выдернул руки из-под стола и поинтересовался, почему французы, в отличие от англосаксов, накрывая стол, почти всегда кладут вилки зубчиками вниз. Неужели это делается для того, чтобы случайно не поранить холеные пальцы? Хозяин взглянул на меня с выражением, какое я сотню раз видел на сотне французских лиц – смесь насмешки и недоумения. Как же можно не знать таких простых вещей? Ведь совершенно очевидно, что вилки кладутся таким образом специально, чтобы виден был фамильный герб, выгравированный на спинке.

В гастрономии процесс познания – это бесконечный ряд вкусных сюрпризов и приключений. Вот, например, в тот самый момент, когда вы решили, что знаете о картофеле уже абсолютно все, у вас на тарелке вдруг оказывается *aligot* – бархатистая смесь картофельного пюре с чесноком и сыром канталь. Или вы открываете для себя восхитительный и неожиданный десерт – мелкую лесную землянику, которая подается не со сливками, а с заправкой из ароматического уксуса. Или узнаете, что на свете существует жареный инжир. Учиться таким образом можно всю жизнь.

Само обучение доставляет вам массу удовольствия. Люди, чье основное занятие – вкусно напоить и накормить других людей, как правило, весьма сердечны, искренне радуются, когда вы проявляете к их работе интерес, и охотно отвечают на все ваши вопросы. Признаюсь, несколько раз мне доводилось встречать

поваров, раздраженных и совершенно измотанных в конце четырнадцатичасового рабочего дня, а однажды я видел шефа настолько пьяного, что он рухнул на спину посреди своей кухни и так и остался лежать, изрыгая проклятия. Но в целом работа с едой и вином пробуждает лучшие качества человеческой натуры. Невозможно представить себе мизантропа, тратящего свои дни на то, чтобы доставить человечеству столько радости.

Радость заразительна, и особенно это чувствуется во время главной трапезы недели. Насладиться ею приходят дети и родители, бабушки и дедушки, а иногда и их собаки; юные влюбленные пары; пожилые леди и джентльмены, читающие меню с таким вниманием, точно в нем содержится секрет вечной жизни; местные семейства в выходных костюмах и парижские гости, демонстрирующие истинный кантри-шик. Вся эта смесь поколений и слоев общества собирается вместе ради того, чтобы почтить еще одну гастрономическую традицию, которая, по всей видимости, и не собирается умирать, – воскресный ланч.

В этом праздничном действе есть один момент, который я особенно люблю. Аперитивы уже стоят на столе: *pastis*[16], или *kir*[17], или белое вино, или – по праздничным дням – шампанское, и все читают меню с серьезностью юристов, вникающих в самый коварный пункт контракта. Потом каждый выдвигает свое предложение. Карпаччо из тунца? *Soupe au pistou?* [18] Флан из спаржи? А что потом? Треска, запеченная в ароматических травах? Рагу из телятины и сладкого перца? Или *pieds et paquets* — особый провансальский рецепт, превращающий скромный бараний рубец в пищу богов?

Не важно, что вы в конце концов выберете. Важны эти пять или десять минут, во время которых смолкают все посторонние разговоры, сплетни и споры и все собравшиеся в ресторане мысленно пробуют на вкус каждый пункт меню. В такие моменты мне кажется, я улавливаю в воздухе трепетание вкусовых рецепторов.

Ланч катится неторопливо: в воскресенье люди едят медленнее, чем обычно, и пьют больше вина. Никто не вспоминает о времени. Два часа, а иногда и больше, пролетают незаметно. Наконец все аппетиты полностью удовлетворены, и в зале воцаряется сонная, умиротворенная тишина. Официанты убирают со столов тарелки, сметают крошки со скатертей и разносят кофе. Впереди всех ждет ленивый воскресный день: книга, дрема у телевизора, купанье. Шеф-повар совершает обход столиков, собирает комплименты и охотно делится любимыми рецептами. Странно, но те же самые блюда, приготовленные дома, никогда не получаются такими вкусными. Воскресный ланч

во французском ресторанчике – больше чем еда. Это особая атмосфера, которую, к сожалению, невозможно экспортировать.

Собирая материал для этой книги – то есть проводя долгие часы с вилкой, ножом и стаканом, – я сделал два удививших меня открытия. Первым из них стал энтузиазм, с которым французы относятся ко всем праздникам и событиям, так или иначе связанным с едой, даже к тем, каковые на первый взгляд кажутся довольно странными. Организаторы, участники и просто зрители подчас приезжают с другого конца Франции, не жалея ни времени, ни усилий. Невозможно даже представить, чтобы какая-нибудь другая нация посвятила целый уик-энд лягушачьим лапкам, улиткам или сравнительному анализу цыплят.

Вторым сюрпризом для меня стало то, что французы, явившиеся на такие праздники, относятся к самим себе гораздо менее серьезно, чем к своему желудку. Они с удовольствием наряжаются в самые дурацкие костюмы, громко и фальшиво распевают самые неожиданные песни вроде солдатского марша «Типперэри», охотно смеются друг над другом, едят и пьют точно в последний раз, словом, совершенно расслабляются – поведение довольно неожиданное для нации, известной своими хорошими манерами и несколько высокомерной сдержанностью.

С давних пор в Англии существует поговорка, вполне точно выражающая общепринятое мнение: «Чудесная страна Франция. Если бы только не французы!» Возможно, мне повезло больше, чем другим. Но все французы, которых я встречал за время своих путешествий, были неизменно доброжелательны, дружелюбны и щедры настолько, что иногда мне делалось неловко. Незнакомые люди приглашали меня к себе в дом, если в гостинице не оказывалось места; один фермер не пожалел для меня бутылку кальвадоса 1935 года, изготовленного еще его дедушкой; десятки людей охотно делились со мной своей радостью и изо всех сил старались сделать мои путешествия приятными.

Постараюсь никого из них не забыть на страницах этой книги. И хочу сказать им всем большое спасибо за прекрасные воспоминания.

Дай нам трюфелей, святой Антуан, да побольше

Франция двадцать первого века – не особенно религиозная страна. Разумеется, в официальных календарях почтового ведомства обозначены дни всех святых, насчитывающихся сотнями. И у всего сущего – от деревень и овощей до фермеров и столяров – имеются свои святые покровители (хотя я тщетно пытался отыскать святого, отвечающего за писателей). И местные газеты рядом с прогнозом погоды на завтра и под заставкой, изображающей дудящего в трубу ангела, непременно сообщают о *le saint de jour*[19]. Кроме того, здесь во множестве существуют величественные соборы, аббатства и монастыри. И церкви всех возрастов и размеров. И плюс к ним еще и частные церкви и часовни, прячущиеся за высокими стенами древних замков и особняков. Словом, храмов во Франции хватает. Но большинство из них, как правило, пустуют. Только горстка французов – около десяти процентов, согласно последним исследованиям, – посещает церковь более или менее регулярно.

– Беда в том, – сокрушался месье Фаригуль, бывший школьный учитель, а ныне пенсионер и любитель обличать пороки современного мира со своей кафедры у стойки деревенского бара, – беда в том, что во Франции религию вытеснила еда. Ну и вино, разумеется. – Он постучал ногтем по своему пустому бокалу, прозрачно намекая на то, что не станет возражать, если я захочу его угостить. – Мы теперь поклоняемся только своему желудку, а место священнослужителей заняли повара. Мы сидим и едим, вместо того чтобы падать на колени и молиться. Мне горько говорить такое о своих согражданах, но никакой патриотизм не заставит меня закрыть глаза на правду.

Он вытянулся во весь свой куцый рост, едва превышающий пять футов, и гневно уставился на меня, явно ожидая возражений. Когда-то давно мы с ним несколько разошлись во мнениях относительно игры английской сборной по регби – Фаригуль обвинял моих соотечественников в том, что в свалке они якобы кусали противников за уши, – и с тех пор он считал меня диссидентом и опасным смутьяном. Впрочем, такое определение касалось любого, кто не разделял мнений Фаригуля, ибо сам он, по его глубокому убеждению, никогда не ошибался.

Но в тот раз я был с ним совершенно согласен. Даже не обладая особой наблюдательностью, легко заметить, что рестораны во Франции гораздо более популярны, чем церкви. Так

я ему и сказал.

– *Eh alors?*[20] – сразу же бросился в атаку Фаригуль. Он наклонил голову и стал ждать с терпеливым выражением лица, как у профессора, надеющегося вытянуть хоть какой-то ответ из очень тупого студента. – Чем вы это объясните? В чем тут причина?

– Ну-у, во-первых, еда гораздо лучше…

– *Bof!*[21] – Он кинул на меня испепеляющий взгляд и даже поднял руки, точно защищаясь от такого святотатства. – Почему я вообще трачу время на всяких интеллектуальных пигмеев?!

Насчет пигмеев, учитывая его рост, Фаригулю следовало бы высказываться поосторожнее, но я все-таки сумел удержаться от остроты.

– Кстати, – вместо этого сказал я, – как раз в это воскресенье я собираюсь в церковь.

– Вы? – Брови Фаригуля взлетели к самой макушке.

– Да, на утреннюю мессу. Надеюсь, мы с вами там встретимся.

И я поспешно сбежал, не дожидаясь, пока он начнет задавать ненужные вопросы.

Я и вправду собирался в церковь, но не стану притворяться, что двигало мною религиозное чувство. Пойти туда меня заставили причины скорее гастрономические. Узнай об этом Фаригуль, он, без сомнения, окончательно уверился бы в том, что я человек бессовестный, глубоко порочный и лишенный всякой надежды на спасение. Посему я предпочел умолчать о том, что собираюсь посетить ежегодную *messe des truffes*[22] в Ришеранше, городке к северо-востоку от Оранжа. Во время торжественной службы, проходящей под покровительством святого Антуана, будет выражена искренняя благодарность Господу за ароматные, таинственные и ужасно дорогие черные трюфели. Более того, после службы благочестивость и набожность паствы будет щедро вознаграждена ланчем, включающим и блюда с трюфелями.

Меня предупредили, что, если я хочу занять сидячее место в церкви, прийти надо пораньше, и потому уже в семь утра я вышел из нашей теплой кухни в промозглую январскую морось. Было еще совершенно темно, и, похоже, нас ждал один из тех дней – всего пятидесяти двух в году, как утверждают местные мифы, – когда над Провансом не будет светить солнце.

Оно сделало несколько слабых попыток пробиться сквозь густую черную мглу, но даже самый заядлый оптимист не назвал бы это светом. Только когда в Буллене я свернул с шоссе на узкую дорогу, ведущую на восток, к Ришераншу, непроницаемый мрак сменился серыми сумерками. Я находился в краю виноделов, и по

обе стороны дороги на многие мили тянулись черные полосы обрезанных, голых виноградников. Редкие кривые деревья низко пригибались к земле. Ничто не шевелилось. Две унылые сороки, обычно самые бойкие из птиц, нахохлившись, сидели на обочине и походили на промокших стариков, дожидающихся автобуса.

Между взмахами дворников я успел разглядеть несколько обезлюдевших городков: Сюз-ля-Русс, где в замке четырнадцатого века работает университет вина; Ля-Бом-де-Транзи, мокрый, пустой, с запертыми дверями и ставнями; и наконец – Ришеранш.

Уже название главной улицы недвусмысленно намекает на то, что` занимает его жителей все зимние месяцы: каждую субботу с ноября по март вдоль авеню *De La Rabasse,* или авеню Трюфелей, разворачивается рынок, торгующий только этими деликатесами. Как-то пару лет назад мне случилось побывать здесь. Я медленно шел вдоль ряда продавцов, каждый из которых держал в руках небольшое состояние, сложенное в мешочек или полиэтиленовый пакет. Чувствуя себя новичком, впервые приобщившимся к священному культу, я пытался подражать более опытным покупателям. Как и они, я наклонялся над пакетами и глубоко вдыхал исходящий из них густой, прелый аромат, потом громко восхищался букетом и красотой этих уродливых черных комочков и, подражая всем остальным, в ужасе моргал, услышав цену за кило. Ее сообщали шепотом, едва шевеля уголком рта и выразительно пожимая плечами: *Eh beh oui*[23], а чего вы ожидали? Такие красавцы, как эти, встречаются нечасто и добывать их нелегко.

Тогда же я исследовал весь центр городка, начинающийся сразу за рынком. Ришеранш ведет свою историю с двенадцатого века, когда он был построен рыцарями-тамплиерами и служил им крепостью. Потому, согласно канонам военной архитектуры, центр городка имеет строгую прямоугольную форму и обнесен каменной стеной, в толще которой могли бы успешно разместиться несколько комнат, а четыре угла украшены башнями. Много веков крепость оставалась неприступной для врагов, но в наши дни совершенно сдалась под натиском крошечных «пежо» и «ситроенов», умудряющихся втиснуться в такие закоулки, где не прошла бы и хорошо упитанная лошадь.

Низкие своды арок ведут в темные узкие переулки, явственно пахнущие историей. Дома в них маленькие, ухоженные и находятся в интимной близости друг к другу. Один неугомонный сосед легко может лишить сна весь город. Самое большое открытое пространство здесь – это площадь перед церковью. В прошлый раз я поднялся по ступенькам и подергал тяжелую, обитую железом дверь. Она оказалась запертой. В то солнечное

субботнее утро жители отправляли свой религиозный культ на рынке, низко склонившись над полиэтиленовыми мешками.

Но сегодня особое воскресенье, поэтому наверняка все будет иначе. Однако обитатели Ришеранша не спешили вылезать из постелей и приветствовать новый день. Я оказался первым клиентом в кафе. Только что включенная кофеварка шипела и захлебывалась паром, а мадам за стойкой смахивала салфеткой несуществующую пыль.

Маленькое французское кафе, раннее утро. Мебель, выбранная скорее за удобство, чем за красоту, пока чинно стоит по своим местам. Стулья аккуратно задвинуты под столы, посреди каждого стола – жестяная пепельница. Сегодняшние номера местной газеты «La Provence» лежат на полочке у входа, еще чистые и несмятые. Кафельный пол, тщательно вымытый накануне вечером водой с капелькой льняного масла, так и сверкает. К концу дня его покроет неопрятный слой рваных пакетиков из-под сахара и окурков. (Это обычное дело. По какой-то известной только французам причине пепельниц в барах всегда не хватает, а потому посетители швыряют докуренные сигареты на пол и тушат их каблуком.) На полке за стойкой выставлены бутылки, содержащие практически все известные в мире виды алкогольной продукции плюс еще две-три местные диковинки. Как и положено, здесь имеется несколько видов *pastis* — любимого французами нектара, потребление которого, согласно статистике, растет год от года.

Запах французского кафе не похож ни на один другой запах в мире и не всем нравится – это смесь крепкого кофе и табака, к которой иногда примешивается пронзительная нотка хлорки. Лично я его очень люблю: он всегда напоминает мне о множестве счастливых часов, проведенных за самыми разными столиками. Все звуки – стук чашек о блюдца, скрип стульев, утренний кашель – эхом разносятся по еще пустому залу. Вскоре вслед за мной в кафе появляется второй клиент и шумно желает нам доброго утра. Проходя мимо моего столика, он дружелюбно протягивает мне руку, и его ладонь оказывается холодной и шершавой, как наждачная бумага. Стоя у бара, он отхлебывает кофе из маленькой чашечки, которую держит, изящно оттопырив мизинец. Расплачивается он мелочью, извлекаемой из потертого кожаного кошелечка размером не больше спичечного коробка. В какой еще стране крупные мужчины имеют привычку пользоваться такой изящной дамской вещицей?

Посетителей в кафе постепенно прибывает – все они мужчины, все местные, и все хорошо знакомы друг с другом. Громкими голосами, слышными, вероятно, на другом конце

городка, они проклинают погоду. Впрочем, она все равно не в их власти. А помочь тут может разве что стаканчик красного вина, который опрокидывают с выразительным пожатием плеч. Остается только надеяться, что в церкви будет тепло. В кафе осторожно просачиваются несколько туристов. Все одновременно поворачивают головы в их сторону, а потом отворачиваются, точно зрители, наблюдающие за партией в теннис.

Выйдя из кафе, я обнаружил, что на улицах стало гораздо оживленнее и основную массу пешеходов составляют туристы. Группа телевизионщиков – несколько молодых людей с выбритыми по моде черепами и небритыми щеками – разгружала фургон с оборудованием и отгоняла машины с иностранными номерами, которые тыкались вокруг, пытаясь найти место для парковки. Мне навстречу все чаще попадались мужчины и женщины с холеными незагорелыми лицами, одетые в элегантные теплые пальто явно парижского покроя. Я решил, что пора продвигаться поближе к церкви, пока на скамьях еще есть свободные места.

Похоже, и все остальные подумали о том же. Двери храма еще не открылись, но маленькая площадь перед ним была забита трюфелепоклонниками. Среди них выделялась группа людей, словно явившихся сюда из другого века, – это были члены трюфельного братства, *Confrérie du Diamant Noir*[24], в парадных одеяниях: широкие черные плащи до середины икры, медали на черно-желтых полосатых лентах и черные широкополые шляпы. Я с любопытством наблюдал за тем, как пара из них, отойдя в сторонку и сблизив головы так, что поля шляп касались друг друга, сравнивали два трюфеля, добытые откуда-то из глубины плащей: они тщательно прикрывали их руками от посторонних глаз и вообще были похожи на двух шпионов, обменивающихся государственными тайнами.

Мне тоже велели принести с собой трюфель, и я все время проверял, не исчез ли из кармана драгоценный, обернутый фольгой комочек. Вдруг послышался громкий скрежет металла о металл, и тут же начал гулко звонить колокол, перепугав и, вероятно, временно оглушив стайку голубей, метнувшуюся с колокольни. Я почувствовал, как толпа, похожая на огромное животное, напирает и подталкивает меня к ступеням. А потом двери отворились, и меня пропихнули внутрь. Прихожане бросились занимать ближайшие к алтарю места, стараясь при этом держаться по возможности чинно. Во Франции так и не привилась наша англосаксонская привычка выстраиваться в очередь.

В церкви было тепло и светло, она содержалась в

превосходном состоянии; светлые каменные арки были чистыми и гладкими, все деревянные поверхности – отполированными до блеска, а алтарь утопал в живых цветах. Хористы уже шуршали листочками с нотами и деликатно откашливались. Слабый сквознячок донес до моих ноздрей запах, который невозможно ни с чем спутать – в тот день в храме пахло не ладаном, не пылью и даже не святостью, а тем, ради чего мы все здесь собрались. На украшенной кружевами кафедре бок о бок лежали шесть самых больших трюфелей, какие мне доводилось видеть. Они напоминали черные, изуродованные артритом кулаки, и каждый весил не менее четверти фунта. От подобного зрелища дрогнуло бы сердце любого гурмана.

В церкви не наблюдалось ничего похожего на тишину, обычно воцаряющуюся перед началом службы. Даже не пытаясь понизить голос, паства оживленно окликала друзей, обсуждала цветы на алтаре, восхитительные размеры выставленных трюфелей и число собравшихся, которые оккупировали даже ступени, ведущие в храм, и часть площади. Помимо гула голосов я постоянно слышал щелчки затворов фотокамер, шипение вспышек и перебранку представителей прессы, соревнующихся за лучший ракурс.

Только с прибытием священника, отца Пьера Глейза, установилась относительная тишина. Отец Пьер выглядел именно так, как должен выглядеть истинный священнослужитель – у него было лицо взрослого херувима, окруженное ореолом седых волос, с застывшим выражением безмятежного спокойствия и доброжелательства на нем. Он приветствовал паству сердечнейшей улыбкой, и служба началась.

Слова молитвы и звуки музыки, заполнившие церковь, нисколько не менялись последнюю тысячу лет, и, казалось, наш современный мир вдруг отодвинулся куда-то очень далеко. Правда, эта иллюзия длилась недолго – стоило открыть глаза, и уже не оставалось сомнений в том, что на дворе двадцать первый век, хотя телевизионщики изо всех сил старались оставаться незаметными. Да и у мальчика, прислуживающего в алтаре, чисто отмытого, золотокудрого и совершенно ангелоподобного, из-под традиционного белого одеяния предательски выглядывали тупые носы лучших, «воскресных» кроссовок.

Потом пришла очередь проповеди. Отец Глейз читал ее на *lengo nostro,* что означает «наш язык», то есть на провансальском, а потому я почти ничего не понял. Говорят, что в этом языке много латинских и греческих корней, но на слух он звучит скорее как сильно преувеличенный французский и полон чудесными, перекатывающимися на языке словами вроде *escoundoun, moulounado* и *cauto-cauto.* Из всей проповеди, кроме «аминь», я

узнал только одно слово, и неудивительно, что это было слово *rabasse,* то есть «трюфели». Тем временем их присутствие чувствовалось в воздухе все явственнее: по рядам пустили корзины для сбора пожертвований. Мой сосед, получив корзину, подержал ее в руках, словно драгоценный кубок, наклонив голову, глубоко вдохнул исходящий из нее аромат, а потом развернул алюминиевую фольгу и опустил туда свой вклад.

Для поощрения дарителей хор в это время исполнял песнопение в честь святого Антуана. Вряд ли после его прослушивания у святого могли остаться какие-то сомнения в том, что от него требуется:

> Bon Saint Antoine, donne-nous
> Des truffes en abundance
> Que leur odeur et leur bon goût
> Fassent aimer la Provence, —

что в переводе означает: «Дай нам трюфелей, святой Антуан, да побольше».

Просьба эта продиктована не одной только жадностью, как могло бы показаться с первого взгляда. Ведь если святой Антуан к ней прислушается и дарует трюфельное изобилие, от этого не в последнюю очередь выиграет и церковь, ибо, согласно традиции, все собранные во время службы пожертвования будут проданы с аукциона, а вырученные средства пойдут на благотворительность и на содержание храма Божьего.

Пожертвования унесли в глубь церкви, чтобы подсчитать. Вид корзин, заполненных экзотическим салатом из трюфелей и крупных купюр, лично мне показался многообещающим. Теперь, когда Мамона послужил Богу, прихожане поднялись со своих мест и двинулись к выходу. Хор проводил нас «Аллилуйей» Генделя. Снаружи выяснилось, что дождь прекратился, – «Промысел Божий», – объяснил один благочестивый сборщик трюфелей, взглянув на небо, – и потому аукцион состоялся, как и планировалось, на открытом воздухе, прямо перед зданием *Hôtel de Ville*[25].

В центре небольшой площади стоял стол, и, когда площадь заполнилась людьми, аукционист забрался на него. Вел аукцион один из *confrères*[26], джентльмен, который запросто мог бы получить *grand prix* за свои необыкновенные усы – роскошные, лихо закрученные прямо к небу и столь же неохватные, как и поля его черной шляпы. Можно сказать, виртуозные усы.

По толпе пробежал слух о том, что сегодняшний сбор оказался не слишком богатым. Покупателям придется поглубже

залезть в карманы: год был неурожайным, и это отразилось на содержимом корзин. Всего набралось три жалких килограмма трюфелей. Для сравнения, в прошлом году было пожертвовано семь килограммов. Значит, цены будут высокими. Правда, месье Эскофьер, восьмидесятилетний *confrère,* уверял, что это стоящее вложение. *La truffe,* – заявил он, – *ça rend les femmes plus gentilles et les hommes plus galants*[27]. Ради этого стоило потратиться.

Аукционист в последний раз провел по усам тыльной стороной ладони и приступил к делу. С апломбом, достойным ветерана «Сотбис», он для начала подготовил аудиторию к неизбежным расходам.

– Лето выдалось засушливым, и в результате трюфелей выросло мало. Очень мало. А как вы все понимаете, редкости стоят дорого. Но… – он развел руки в стороны, развернув ладонями к небу, и пожал плечами, – …вы всегда можете сэкономить на вине.

Потом он высоко поднял и продемонстрировал собравшимся первый трюфель, и из передних рядов кто-то предложил:

– Девятьсот франков!

Аукционист уставился на кричавшего с выражением скорбного недоумения на лице:

– Правильно ли я расслышал? Жалкие девятьсот франков? За этого монстра, который весит двести двадцать граммов – и это, заметьте, без крошки земли, хоть сейчас клади в омлет?

Со своего возвышения он оглядел поднятые к нему лица и с надеждой приложил руку к уху. Кто-то выкрикнул тысячу франков. Недостаточно. Аукционист прибегнул к секретному оружию, за право использовать которое дорого заплатили бы парни из «Сотбис», – к Божьей помощи.

– Вы хотите спастись или нет, вы, шайка грешников?! – загремел он. – Ну давайте же! Раскошеливайтесь!

Воодушевленные мыслью о спасении, покупатели подняли цену до полутора тысяч франков, и только тогда молоток опустился.

До тех пор, пока не был продан последний гриб, аукционист еще не раз прибегал к небесной помощи, а кроме того, снабдил свою аудиторию массой кулинарных советов. Выручка была тут же подсчитана, и общая сумма пожертвований составила двадцать четыре тысячи семьсот франков. Эту цифру встретили аплодисментами. Но аукционист, охваченный азартом, не собирался останавливаться. Его взгляд упал на одну из опустевших корзин.

– Она стоит целое состояние! – провозгласил он, потрясая корзиной в воздухе. – На ней благословение Божье.

Корзина ушла за тысячу франков, и рубеж в двадцать пять тысяч был преодолен. Так или иначе, но все мы заслужили праздничный ланч.

Ничто не возбуждает аппетит так, как сочетание свежего воздуха и добрых дел. К тому же главным блюдом в меню был объявлен *omelette aux truffes*[28], а во Франции найдется не много соблазнов сильнее, чем этот. Никогда раньше я не видел, чтобы толпа рассеивалась так быстро и так целеустремленно. Когда, записав несколько строчек в блокноте, я поднял глаза, на площади, кроме меня, не осталось ни единого человека.

В зале царил веселый хаос: все, заказавшие место, бродили вокруг столов, разыскивая табличку со своим именем. Я обнаружил ее и уселся, предварительно пожав руки соседям, до которых смог дотянуться. Все они оказались местными, очень голодными и пребывающими в отличном расположении духа.

Я уже давно обнаружил, что в подобных ситуациях чрезвычайно полезно быть иностранцем. Все наперебой угощают вас, подливают вина, а кроме того, засыпают советами, просите вы о том или нет. Местные жители уверены, что без их помощи вам не разобраться во многих тонкостях, доступных только французам.

Вот взять, к примеру, трюфель, или *Tuber melanosporum,* также известный под названием «божественный клубень». Откуда мне, человеку, рожденному в стране, которую этот деликатес обходит стороной, знать, что трюфели невозможно развести искусственно. Эти свободолюбивые грибы растут только там, где хотят. Потому-то урожай и цены каждый год бывают разными. Мой добровольный наставник, сидящий через стол, важно покивал, как будто лично отвечал за такой порядок вещей.

Я поинтересовался, что он думает о генетически модифицированных продуктах – последней новости того времени. Сосед отшатнулся от меня так, словно я оскорбил его бабушку или – еще непростительнее! – местную футбольную команду. Это преступное вмешательство в природу, сказал он, и ничего хорошего из оного не выйдет. Просто заговор с целью помешать естественному процессу репродукции и заставить фермеров каждый год покупать новые семена. А чего еще ждать от этих бандитов в белых халатах, ни разу не замаравших руки землей? Наверное, он продолжал бы в том же духе до конца ланча, если бы не поперхнулся вином.

Окончательно замолчать его заставило появление омлета – горячего и благоухающего, щедро сдобренного черными ломтиками трюфелей. Он был ярчайшего желтого цвета – такой дают только яйца, снесенные курицей, которая ведет привольную

жизнь на зеленой травке, – и идеальной консистенции, почти жидкой, но все-таки не жидкой. Во французском языке для нее имеется специальный термин *baveux,* которому в английском лишь примерно соответствует слово «сочащийся». Для меня эта недожаренность всегда оставалась недостижимой.

Как ни колдовал я над плитой, у меня все равно получалась просто яичница-болтунья с претензиями, которая к тому же неизбежно разваливалась при перекладывании на тарелку. Ни разу мне не удалось изготовить пышный и сочный золотистый конвертик, легко соскальзывающий со сковородки. Я спросил у своих соседей, нет ли тут какого-нибудь секрета. Как жарится правильный омлет?

Как и следовало ожидать, последовавшая за этим дискуссия продолжалась до конца ланча. Во Франции невозможно получить простой и однозначный ответ ни на один вопрос, касающийся кулинарии. Даже о том, как варить яйца, существует дюжина самых разных мнений. Нет ничего милее французскому сердцу, чем споры о еде во время еды. Не в последнюю очередь эта любовь к застольным спорам объясняется тем, что сервировка дает прекрасную возможность для интенсификации жестикуляции. Размахивание ножом выглядит гораздо убедительнее, чем устрашение указательным пальцем; стук, издаваемый резко опущенным на стол бокалом (желательно пустым), напоминает восклицательный знак; а меняя местами солонку, перечницу, горчичницу, блюдечко с оливками и корочки хлеба, возможно объяснить даже самую сложную теорию простаку, сидящему напротив. Сегодня роль простака досталась, разумеется, мне.

Мой ближайший сосед схватил тарелку из-под пирожков, пристроил к ней вилку, изображавшую ручку, и энергично потряс этим сооружением у меня перед носом.

– Когда готовишь омлет, – провозгласил он, – то *l'essentiel*[29] – это правильная сковородка. Она должна быть только чугунной!

– Нет, нет и нет! – вмешалась сидящая рядом с ним женщина. – Только медная луженая! Она во всех отношениях лучше чугунной. Медное дно – отличный проводник тепла. А потому, *cher monsieur*… – она сделала паузу, для того чтобы прицелиться указательным пальцем в грудь своего оппонента, – …омлет на ней прожаривается гораздо ровнее. *Voilà.*

Женщина обвела торжествующим взглядом всех сидящих за столом, явно полагая, что нанесла сокрушительное поражение любителю чугунных сковородок.

А я уже начал понимать, в чем состояла моя ошибка. Я всегда жарил омлет на сковородке из алюминиевого сплава с

новомодным антипригарным покрытием. Я приобрел ее в Америке, поддавшись на уговоры торгового агента. «Эта красавица изготовлена по космическим технологиям, – уверял он. – Если к ней что-нибудь пристанет, приходите ко мне, и я верну вам деньги. Все до единого цента». Он не соврал, и к сковородке и правда ничего не прилипало. Но и омлет на ней получался не ахти. Я все-таки решил уточнить свои выводы у экспертов.

– А у меня сковородка сделана из алюминия, – признался я. – Что вы об этом думаете?

Месье Чугун и мадам Луженая Медь, забыв о своих разногласиях, сомкнули ряды: они трясли головами, цокали языками и жалостливо улыбались. Алюминий? *Non. Jamais*[30].

Ланч тем временем набирал обороты, а вместе с ним продолжался и урок приготовления правильного омлета. Новую сковородку надо смазать маслом и пару раз прокалить, чтобы «запечатать» поверхность. Перед тем как выливать яйца, ее необходимо нагреть так, чтобы отскакивала капелька воды. После использования сковородку ни в коем случае не следует мыть, а только тщательно протереть бумажным полотенцем. По этим базовым пунктам все оппоненты легко пришли к согласию.

Однако, когда дело дошло до рецептуры, мнения опять резко разошлись, что сопровождалось размахиванием приборами, стуком опущенных на стол бокалов и возмущенным трясением головами. Кто-то настаивал на том, что в процессе взбивания к яйцам необходимо добавить капельку мадеры. *Pas de tout!*[31] – возражал убежденный пурист, энергично размахивая вилкой. Мадера – это совершенно лишнее, только соль, перец и кусочек сливочного масла размером с грецкий орех. И запомните – масло перед соединением с яйцами следует размягчить! А другой кусочек масла должен в это время нагреваться в сковородке до приобретения легкого коричневого цвета. *Mais attention!*[32] Масло не должно чересчур темнеть или дымить. Потому что в таком случае омлет будет пахнуть горелым маслом. А взбивать яйца можно только деревянной ложкой. Ерунда! Взбивать надо вилкой. *Excusez-moi, madame!*[33] Я уже двадцать пять лет взбиваю омлет деревянной ложкой. *Ah bon?* А я уже тридцать – вилкой! Тут я решил было, что матч закончился безусловной победой мадам, но, как выяснилось, ошибся.

Спор о правилах приготовления омлета не стихал на протяжении поедания *daube,* сыра и десерта. В итоге я окончательно запутался, несмотря на то что меня заботливо снабдили совершенно неразборчивой инструкцией из нескольких пунктов, накорябанной на обрывке бумажной салфетки. Выйдя из

душного, дымного зала на свежий воздух, я обнаружил, что в голове осталось только одно: сковородки, изготовленные с применением космических технологий, для омлета совершенно непригодны.

По дороге домой я перебирал все свои воспоминания, связанные с религией: ежедневные посещения часовни в школе (по воскресеньям – дважды, с непременной грозной проповедью, в которой нас пугали грехами, никогда точно не называемыми, а потому весьма интригующими), а вслед за этим – только случайные свадьбы, крестины и похороны. Большинство из этих событий, печальных или радостных, были трогательными и запоминающимися, но никогда прежде я не присутствовал на службе, где прихожане толпились даже в проходах и получали столь явное удовольствие от происходящего. Невольно в голову пришла мысль, что, если бы после каждой службы паству угощали отличным ланчем, то процент регулярно посещающих церковь французов значительно увеличился бы.

Через несколько дней после визита в Ришеранш я снова встретился с месье Фаригулем. Тот явно сгорал от любопытства и твердо решил выяснить, в какой именно церкви я побывал и что явилось причиной моего «чудесного обращения», как он выразился.

– Ну, выбор был не случайным, – объяснил я. – Просто в тот конкретный день мне надо было оказаться именно в этой церкви.

– Ага! Стало быть, вы услышали зов сверху? Поразительно!

– Вот именно, зов.

Фаригуль все еще смотрел на меня с некоторым недоверием, но, похоже, уже начинал сознавать, что раньше судил обо мне не совсем верно.

– Поразительно! – еще раз повторил он.

Если бы у меня хватило ума тут же закончить разговор, мне, возможно, удалось бы приобрести в глазах месье Фаригуля даже некоторый ореол святости. Но я не умею хранить тайны, а он был настойчив и в конце концов вырвал у меня признание. Правда, удовольствие, полученное им при этом, вполне компенсировало урон, нанесенный моей репутации. Месье Фаригуль торжествовал. Он буквально расцвел у меня на глазах и даже раздулся, как это делают политики перед телевизионной камерой. Выходит, он с самого начала был прав! Бывший учитель покивал с удовлетворенным видом человека, самые худшие предчувствия которого оправдались, и произнес заключительную ремарку:

– Ну конечно же, я так и знал – все дело в еде!

Встреча посреди мокрого поля

Я очень уважаю *boudin noir* и считаю ее аристократом в семействе колбас. *Boudin noir* – это кровяная колбаса из свинины, очень темная, ароматная и жирная, обычно подаваемая на слое тонко нарезанных запеченных яблок. Такую колбасу хорошо есть перед камином, когда земля на улице скована морозом и ледяной ветер стучится в ставни. Это очень уютная еда.

Той зимой любители кровяной колбасы со всей страны собирались ради того, чтобы принять участие в тридцать восьмой *Foire au Boudin*[34] в городке Мортань-о-Перш неподалеку от Алансона, кружевной столицы Франции. Обычно ярмарка продолжается три дня и представляет собой что-то вроде затяжного конкурса красоты среди кровяных колбас, перемежающегося всякими развлечениями вроде поросячьих гонок, соревнований на лучшего имитатора свиного визга, *soirée disco*[35] и прочих удовольствий. Программа показалась мне очень соблазнительной, но, к сожалению, в то же самое время проводился и еще один, гораздо более скромный праздник кровяных колбас в городке Монтюре к северу от Дижона, и его я непременно должен был посетить. Для того имелась особая причина.

Главнейшим событием праздника было выступление *Grand Mangeur de Boudin*[36] – этакого боа-констриктора в человеческом обличье, грандиозной машины по уничтожению колбас, который, как уверяли организаторы, за пятнадцать минут съедает полтора метра *boudin*. Полтора метра – это чуть меньше пяти футов, а толщиной *boudin* напоминает самую толстую гаванскую сигару. В общем, это очень много колбасы.

Я был не в силах поверить, что один человек способен справиться с таким количеством за день, не говоря уже о пятнадцати минутах. И интересно, как он ее уничтожает: откусывает, жует и потом проглатывает или просто втягивает в себя, как длинную макаронину? Но какую бы технику он ни выбрал, зрелище наверняка будет замечательное, и мне ни в коем случае не хотелось пропускать его. С помощью дорожной карты я разработал маршрут и пообещал жене привезти столько *boudin,* чтобы нам хватило на всю зиму.

Выступление *Grand Mangeur* было назначено на одиннадцать тридцать утра в воскресенье, и, чтобы не опоздать, я решил отправиться в Дижон накануне вечером и переночевать там. Два часа я на машине добирался до вокзала в Авиньоне, два часа ехал на поезде до Дижона, а там сразу же взял напрокат машину. Судя

по карте, до Монтюре было еще два часа езды, а значит я вполне успевал добраться туда утром. Рядом с отелем я обнаружил ресторан, где подавали *boudin,* и порадовался, что в кои-то веки мне удалось разумно и четко организовать поездку.

Следующее утро выдалось мокрым и неприветливым: с серого неба сыпался то ли дождь, то ли снег, улицы Дижона были безлюдны, а дороги – почти пусты. Грустное начало дня. Ну ничего, решил я, зато такая погода способствует аппетиту, а в Монтюре меня уже ждет пара-другая бокалов вина, множество родственных душ и столько *boudin,* сколько иные люди не видят за всю свою жизнь. Я с оптимизмом жал на педаль газа. Небеса становились все темнее, дождь со снегом – все гуще, а окрестности – безлюднее.

Немного погодя я остановился у маленького деревенского кафе, чтобы выпить чашечку кофе и купить местную газету, в которой обязательно будет информация о колбасном фестивале: объявления, а возможно, и интервью с *Grand Mangeur.* Но, как ни странно, в ней не нашлось даже упоминания о столь знаменательном событии. Я вернулся в машину, включил дворники на самый интенсивный режим и двинулся дальше.

В Монтюре я прибыл за несколько минут до одиннадцати. Значит, у меня есть еще полчаса, для того чтобы побродить по городку, проникнуться его духом и поболтать с другими поклонниками *boudin.* С первого взгляда меня поразили пустота и тишина, царящие вокруг. Казалось, все жители внезапно покинули Монтюре. Наверное, решил я, мэр, испугавшись невиданного нашествия гостей, решил перенести празднование куда-нибудь за город. По крайней мере, тогда понятно, почему на улицах не видно ни одной живой души. Я сел в машину и поехал дальше.

Никого. Ничего. Ни афиш с улыбающимися свинками, ни намека на праздничное веселье. Одно мокрое пустое поле за другим. Только отъехав довольно далеко от города, я обнаружил первые признаки человеческой жизни – далеко, на хмуром горизонте, двигалась какая-то черная куча.

Куча оказалась трактором. Несомненно, сидящий в его кабине человек должен знать, куда перенесли праздник. Трактор катался по полю взад и вперед, постепенно приближаясь ко мне. Я ждал его на краю целого моря свежевспаханной грязи и энергично размахивал зонтиком, чтобы привлечь внимание тракториста. Тот наконец остановился, не доехав пятидесяти ярдов, и молча уставился на меня. Он явно не имел желания покидать сухую кабину. На цыпочках ступая по грязи, я подобрался к нему поближе.

– Простите, не могли бы вы мне помочь? Я ищу *Foire au Boudin*.

Он высунулся из окна кабины, чтобы получше рассмотреть мокрое существо, с надеждой взирающее на него:

– *Comment?*[37]

– Ну, знаете, колбасную ярмарку? Ту, где выступает *Grand Mangeur*.

Тракторист сдвинул фуражку на затылок, оставив при этом грязную полосу на лбу. Потом уголки его губ опустились к земле, а плечи задрались к небу – жест, которым французы дают вам понять, что не знают, о чем вы говорите, и не особенно хотят узнать.

– Это ведь Монтюре? – спросил я, чувствуя подступающую панику.

Он кивнул:

– Да, один из них.

– А есть и другие?

– Это Монтюре-сюр-Сон. А есть еще Монтюре-ля-Сек. – Он ткнул пальцем куда-то себе за спину. – Далеко отсюда, ближе к Виттелю. Может, и еще какие есть.

Он кивнул мне, опять надвинул на лоб свою фуражку, завел трактор и двинулся в сторону горизонта.

Grand Mangeur, где бы он ни находился, наверное, уже размялся свиными сардельками и теперь приступал к главному блюду. Промокший и грязный, я стоял на краю поля и в отчаянии смотрел, как трактор скрывается в угрюмой хмари. Я все перепутал. Праздник пройдет без меня, но я слишком замерз, чтобы беспокоиться об этом. Говорят, упущенное удовольствие только обостряет радость от следующего, но в данный момент я мечтал только о том, чтобы поскорее вернуться в Дижон и надеть сухие носки.

Любители окорочков из Виттеля

Что такое лягушка? Ни рыба ни мясо, а что-то среднее, а еще – символ гастрономических изысков, а еще – существо, чьим именем англичане обозначают целую нацию. Мы называем французов лягушатниками и при этом демонстративно вздрагиваем от ужаса перед столь извращенным вкусом. «Эти люди тащат в рот любую гадость».

Мы с женой живем на юге Франции, где солнца гораздо больше, чем воды, а лягушки попадают в меню крайне редко. Они хорошо чувствуют себя только в сырости, женятся и заводят детей, не вылезая из прудов, и вообще предпочитают умеренный климат. А потому ради того, чтобы убедиться в истинности избитого утверждения – «по вкусу они напоминают цыпленка», – мне пришлось отправиться далеко-далеко на север.

По моим сведениям, самые упитанные и вкусные лягушки во Франции проживают в департаменте Вогезы. Это красивый, зеленый район на северо-востоке страны. Природа, расщедрившись, одарила его горами, многочисленными реками и тысячами *étangs*[38], словно специально созданных для нужд лягушачьего племени. А потому раз в год сюда стекаются поклонники лягушатины со всей Европы – в последнее воскресенье апреля они собираются в городке Виттель и там дают волю своей страсти.

Виттель широко известен благодаря своим минеральным источникам, богатым кальцием. Круглый год люди приезжают сюда ради *la cure*[39] – две недели неспешных прогулок по парку, пешком или на велосипеде, а по вечерам игра по маленькой в местном казино. И разумеется, непрерывное распитие целебной воды, очищающей печень, почки и все внутренности и благотворно влияющей на цвет лица. Неудивительно, что жизнь в городке течет спокойно и размеренно. Его гости, искупающие здесь свои гастрономические грехи, двигаются не спеша, даже когда катятся на взятых напрокат желтых велосипедах. Оживление заметно только у двух общественных туалетов, расположенных на главной улице, – принятая внутрь вода делает свое дело. Но в остальном в Виттеле царят мир и покой.

Все изменилось в день моего приезда. Он выдался холодным и пасмурным – любимая погода лягушек, как объяснил мне местный метеоролог-любитель за кружкой пива в кафе. На боковых улочках рабочие уже начали разгружать и монтировать все то передвижное оборудование, без которого во Франции не обходится ни один уважающий себя *fête*[40]: тиры и карусели,

киоски для сувениров и закусок и ряды раскладных столов под длинными тентами, где едокам будет предложена более основательная пища – в данном случае, разумеется, лягушки. Очень много лягушек. В прошлом году за два дня более тридцати тысяч человек поглотили пять тонн этих земноводных.

Весь разворот местной газеты был занят лягушкой в разных ипостасях: особь в скромном викторианском купальнике призывала посетить модный бутик; накачанный самец со штангой в лапах приглашал в местный спортивный зал и сулил *belles cuisses*[41] всем, кто последует его примеру. Красивые окорочка, как я вскоре обнаружил, вообще высоко ценились в Виттеле, и следующие два дня их поминали то и дело, каждый раз подмигивая и выразительно двигая бровями. В следующем рекламном объявлении перечислялись восемь способов приготовления этих самых окорочков: окорочка, припущенные в рислинге, окорочка с хрустящей корочкой, со спаржей, с лапшой и улитками и даже *à la provençale* — словом, окорочка на любой вкус. На той же странице я обнаружил картинку, изображающую соблазнительную, пышнотелую лягушку, а под ней анонс предстоящего конкурса красоты на звание Мисс *Grenouille*[42] (или Мисс Окорочка, как предпочитали называть его некоторые любители). А уже этим вечером в ресторане «Salle du Moulin» под покровительством Братства дегустаторов лягушачьих окорочков должен был состояться *grenouillade monstre* — грандиозная жарка окорочков на гриле. Стало ясно, что мне предстоит во всех смыслах насыщенный уик-энд.

Я заранее договорился о встрече с президентом Братства дегустаторов, месье Луазаном, и обнаружил его в «Salle du Moulin», где он наблюдал за последними приготовлениями к *grenouillade monstre.* Этот худощавый, живой человек, похоже, искренне обрадовался тому, что к списку иностранных гостей прибавился представитель еще одной национальности. В нем уже числились бельгийцы, голландцы, немцы и даже португальцы, а я оказался первым и единственным англичанином. Слух обо мне распространился по городу удивительно быстро. Торопясь на встречу с месье Луазаном, я прошел мимо рабочих, расставляющих столы под тентом.

– Говорят, в этом году даже англичанин явился, – сказал один из них.

– *Ah bon,* – без особого интереса откликнулся другой. – Непременно расскажу об этом лягушкам.

В промежутках между визитами на кухню, где вдоль плиты ярусами укладывались подносы с окорочками, Луазан поведал мне о том, как Виттель сделался меккой для любителей

лягушатины.

– Все началось двадцать семь лет назад, – рассказывал он. – У Рене Клемана, владельца загородного ресторана, рядом с домом имелся небольшой *étang*. И однажды весенним днем семьдесят второго года он обнаружил, что этот *étang* оккупирован сотнями лягушек. Тысячами! И что же он тогда сделал?

– Ну, поскольку он был ресторатором… – начал я.

– Вот именно! Он начал их готовить. *Mon Dieu,* как он их готовил! Только лягушачьи окорочка и немного *pommes frites*. Он накормил *le tout*[43] Виттель. На следующий год – то же самое. И так далее. А теперь, как вам известно, у нас уже есть собственное *confrérie*[44], в котором двести пятьдесят членов. – Он взглянул на часы и в очередной раз собрался на кухню, а на прощанье сказал мне: – Завтра в девять утра разыщите меня во Дворце конгрессов. Там состоится завтрак с белым вином, а потом – парад. Вы будете нашим первым *confrère*[45] из Англии.

Я искренне сомневался, что заслужил такую честь. Меня нельзя было назвать не только знатоком, но даже регулярным потребителем этого деликатеса. К тому же такое неожиданное вознесение в ряды лягушкоедов-аристократов означало серьезное изменение моего статуса. Обычно на подобных мероприятиях я ограничивался ролью стороннего наблюдателя: никому не известный и незаметный зритель, торопливо чиркающий что-то в своем блокноте. А теперь мне предстояло оказаться в самом центре событий и работать челюстями на глазах у сотен людей. И кто его знает, что еще от меня потребуется. Луазан не рассказывал мне о подробностях церемонии, а просто велел явиться к завтраку. Но пару раз мне уже доводилось видеть, как моих друзей принимали в члены того или иного *confrérie,* и я знал, что новым братьям нередко приходится пройти довольно изуверские испытания: одним глотком осушить огромный кубок красного вина, не уронив при этом ни капли, произнести длинную клятву верности на провансальском языке или в одиночку исполнить гимн братства. Раньше я с удобствами наблюдал за всеми этими издевательствами из зрительного зала, а сейчас зал будет наблюдать за мной.

Но хотя весь ритуал посвящения оставался для меня тайной, нетрудно было догадаться, в чем состоит его главная часть: мне непременно придется съесть, причем с аппетитом, как минимум пару лягушачьих окорочков. До сих пор мне случилось попробовать их лишь однажды, и тогда они показались мне чем-то вроде маленьких леденцов с резким запахом чеснока. Но то была работа повара-любителя, а здесь, в самом сердце лягушачьего края, мне несомненно предстоит познакомиться с

искусством истинных профессионалов *cuisine grenouille*. Воодушевленный этой мыслью, я решил, что перед дебютом на публике мне не помешает небольшая репетиция.

Хотя в тот день лягушатина занимала главное место в меню всех ресторанов Виттеля, я выбрал скромное уличное кафе: платформа из досок, натянутый над ней парусиновый тент, самодельный прилавок и несколько длинных столов перед ним. Большинство мест уже было занято, и я заметил, что почти у всех посетителей за край воротника заложена салфетка, что во Франции является знаком серьезных намерений. Мне понравилась атмосфера этого заведения – правильная смесь музыки и смеха, приветливые лица, бутылки рислинга на столах и лягушачьи окорочка в меню. Я занял свободное место рядом с группой очень крупных мужчин – членов местного клуба любителей регби, судя по их футболкам, – и сделал заказ.

Заслышав иностранный акцент, один из мужчин повернул голову в мою сторону.

– Вы откуда? – полюбопытствовал он.

– Из Англии, – не без опаски ответил я: встречи английских и французских регбистов по накалу страстей среди игроков и болельщиков напоминали знаменитую битву при Азенкуре. К счастью, мой сосед был, похоже, не злопамятен.

– *Ah, les anglais,* – заметил он. – *Ils sont durs*[46]. Прут как танки. – Наверное, это был комплимент, потому что он тут же наполнил мой стакан из своей бутылки. – А здесь вы зачем?

Я объяснил, что приехал специально, чтобы поближе познакомиться с лягушками, и он расхохотался и подтолкнул локтем своего товарища. Англичанин, который интересуется лягушками? Чудеса!

Как я уже упоминал, ничто не радует французов так, как возможность просветить невежественного иностранца. Вероятно, вместе с родительскими генами им передается снисходительная жалость к тем, кому выпало родиться в менее цивилизованной части света. В Провансе нам постоянно приходится выслушивать лекции на самые разнообразные темы: как снимать кожуру со сладких перцев, как вывести крыс, как вылечить занедуживший платан, как натаскать собаку на трюфели и как правильно вставлять свечку *(doucement, doucement*[47]*)*. Похоже, сейчас то же повторится и в Виттеле.

Он еще немного посовещался со своими товарищами, они все посмеялись, а потом сосед опять повернулся ко мне.

– Сначала запомните главное, – сказал он, – никогда не оставляйте лягушек в своем гостиничном номере. *Jamais.*

Я глубокомысленно покивал, соглашаясь с тем, что это очень

дурная привычка. А потом он объяснил мне почему.

Несколько его друзей как-то подрядились ремонтировать старый особняк поблизости от Лиона. Для начала следовало осушить небольшой пруд. Стояла весна, и водоем был полон влюбленными и очень симпатичными лягушками. Такую возможность грех было упускать. Один из рабочих оказался опытным звероловом и знал, что надо делать. Они купили кусок красной материи, разорвали его на кусочки и привязали их к концам бамбуковых удочек. Опытный товарищ проинструктировал всех остальных.

В целом процесс очень напоминал рыбную ловлю. Удочку следовало закидывать в пруд так, чтобы красный лоскуток плавал на поверхности. Я так и не понял, что именно привлекало лягушек – яркий цвет поплавка или его мерное движение по водной глади, но они клевали как ненормальные. К вечеру рабочие доверху наполнили лягушками несколько больших полиэтиленовых мешков.

На следующий день, в субботу, они собирались отвезти свою добычу домой, приготовить и съесть ее за выходные. Однако эту ночь им предстояло провести в небольшом отеле неподалеку от строительной площадки. Вечером в пятницу полагалось отпраздновать конец тяжелой трудовой недели, поэтому лягушек оставили в номере одних.

Надо сказать, они там не скучали. Выбравшись из тесных мешков, земноводные разбрелись по всей комнате. Позже следы их пребывания были обнаружены во множестве мест – на покрывалах, наволочках и тумбочках, на телевизоре и телефоне – словом, везде. А потом, вероятно проголодавшись после столь основательных исследований, они решили раздобыть себе еду. Наволочки, простыни и ковер их нисколько не соблазнили, зато обои – выцветшая старая бумага с приправой из хорошо выдержанного, хрустящего клея, – по-видимому, пришлась им по вкусу.

Вернувшись в номер, его хозяин обнаружил, что снизу все стены обглоданы до бетона. Пол был усыпан сытыми, сонными лягушками, очень недовольными тем, что их потревожили. Остаток ночи рабочие собирали и засовывали их обратно в пакеты, а утром потихоньку уехали, предоставив хозяину отеля самостоятельно гадать, что случилось с его обоями.

Надо сказать, эта история не прибавила мне аппетиту, и я с большим сомнением разглядывал содержимое поставленной передо мной тарелки. Окорочка, приготовленные в белом вине с добавлением петрушки, имели восхитительный кремовый цвет и испускали дразнящий аромат, но я невольно задумался о том,

благодаря какой диете они сделались такими толстенькими и сочными. Может, их обладателей кормили обоями? Или старыми телефонными счетами? Или мягкими белыми салфетками самого высокого качества?

– *Allez*[48], – подбодрил меня сосед. – Пальцами.

И так понятно, что снять мясо с крошечной косточки при помощи ножа и вилки смог бы разве что микрохирург. Я взял окорочок пальцами и осторожно откусил.

Похоже на цыпленка? Не совсем. Гораздо нежнее, и вкус тоньше. Мясо очень сочное, с легкой ноткой чеснока и ничем не напоминает то чересчур острое и пахучее блюдо, которое мне довелось попробовать раньше.

Под пристальным взглядом соседа я покончил с первой ножкой и собрался взяться за вторую.

– Нет-нет! – вмешался он. – Сперва надо пососать косточку. – Он поцеловал сложенные бутоном пальцы. – Это самое вкусное!

Я возвращался к себе в отель, а на меня отовсюду таращились пучеглазые земноводные. Лягушки из шоколада и марципана красовались в витринах *patisseries*[49], подмигивали мне с меню, выставленных у дверей ресторанов, невиданные в природе пушистые лягушки предлагались в качестве призов в многочисленных тирах. Я заглянул в «Salle du Moulin», чтобы полюбоваться на *grenouillade monstre,* и там тоже обнаружил огромную лягушку в цилиндре и с прижатой к груди бутылкой, улыбающуюся посетителям сквозь сигаретный дым. Я не удивился бы, если бы увидел ее и в общественном туалете, но там на белых кафельных стенах не оказалось ни одной веселой квакушки – к отправлению естественных нужд в Виттеле относятся очень серьезно.

В тот вечер в городской толпе я заметил множество людей в форме, но это были отнюдь не жандармы, а рекламные агенты в красных пиджаках, продающие «Pastis 51». Они предлагали бесплатную дегустацию всем, кто уже устал от пива и рислинга. Один передегустировавший джентльмен, зависнув в дверях бара, громко требовал подать ему аккордеон – он желал порадовать своей игрой прохожих. В ответ на это требование владелец бара усилил громкость музыкального автомата. Аккордеонист, оскорбленный таким пренебрежением к таланту, закурил сигарету не с того конца и, пошатываясь, пошел искать признания в другом месте.

После полуночи толпа на улицах начала редеть, а я отправился в отель. Высунувшись из окна, я слышал, как вдалеке взвизгнула, а потом замолчала электрическая гитара. Кое-где сквозь облака просвечивало черное ночное небо с неоновыми

звездами, и это внушало надежду, что завтра будет ясно.

Жителям и гостям Виттеля повезло. Утром ярко светило солнце, и, когда в девять утра я подошел к Дворцу конгрессов, было уже почти жарко. Пока я стоял в очереди на регистрацию, мне вручили список представителей различных *confréries,* явившихся в Виттель, чтобы поддержать своих собратьев. Всего их набралось пятьдесят семь, по большей части они прибыли из разных районов Франции, и некоторые носили громкие титулы вроде Кавалеры сыра бри или Друзья черной колбасы. Остальная Европа была представлена *confrères* из Португалии, Швейцарии, Бельгии и Голландии. Из Англии приехал я один.

Идея объединений по гастрономическому принципу, похоже, не слишком привлекает моих сограждан, хоть я и не понимаю почему. Возможно, мы не производим так много деликатесов, как французы, но кое-что все-таки можем. И почему бы не отметить наши достижения? Где, скажите на милость, Братство йоркширского пудинга? Где Общество друзей жареной рыбы с картошкой? Где Орден чеддера? Где Союз заливного угря?

– *Bonjour,* – раздался голос откуда-то снизу. – Вы тот самый англичанин?

Я опустил глаза и обнаружил, что подошла моя очередь и я нахожусь прямо перед стойкой регистрации. Элегантный мужчина улыбнулся мне, сообщил, что его зовут Пьер Руссель, и предупредил, что выпить я смогу только после того, как отвечу на несколько вопросов анкеты и зарегистрируюсь в качестве кандидата в *confrère.* Когда с формальностями было покончено, он взмахом руки указал мне на бар.

Алкоголь, употребленный за завтраком, очень приятен и столь же коварен. Впервые я узнал об этом несколько лет назад в гостях у мэра Бузи, городка в исторической области Шампань. К завтраку было подано вино двух сортов, и из простой вежливости я должен был попробовать оба. Несмотря на ранний час, вина, прохладные и бодрящие, пились на удивление легко, и к девяти утра у меня в голове уже стоял приятный туман. Как раз в тот момент, когда я начал трезветь, был подан ланч, разумеется опять с вином, и кончилось все тем, что я опозорился, крепко заснув прямо за обедом. С тех пор по утрам я стараюсь ограничиваться кофе.

Перед баром уже толпились мужчины и женщины – вероятно, *confrères.* Они были еще в обычной одежде – все, кроме золотисто-палевого лабрадора в шикарном жилете из ярко-синего атласа. Пес, похоже, отлично чувствовал себя в этом наряде и нес караул у большого подноса с круассанами, надеясь, что рано или поздно

один из них упадет на пол. По словам владельца, лабрадор давно привык к подобным мероприятиям и являлся членом уже трех *confréries* (атласный жилет остался ему на память об одном из них). Я спросил, любит ли пес лягушачьи окорочка.

– Месье, – ответил хозяин, – он же лабрадор. Он любит все.

Мои будущие коллеги вдруг оживились и начали выстраиваться в очередь у кабинок для переодевания. В кабинки входили обычно и даже консервативно одетые мужчины и женщины, а выходили оттуда сущие павлины.

Большинство любителей окорочков вырядились в ярчайшие лягушаче-зеленые плащи с желтой оторочкой – и это еще самые скромные! У иных кайма была серебряной или сделанной из чего-то наподобие страусовых перьев, а сами плащи сшиты из шелка или бархата. На шеях у всех до единого висели и позвякивали массивные медали. И шляпы! Боже, что это были за шляпы! Трубадурские пышные береты, треуголки, старинные шляпы с полями и перьями, соломенные капоры и одно творение и вовсе невиданного фасона – анекдот, а не шляпа. Она представляла собой повязанную вокруг головы пурпурную ленту с двумя прицепленными к ней розовыми плюшевыми подушками; они закрывали уши и покоились на плечах владельца – джентльмена, который в обычной жизни, вполне возможно, был уважаемым судьей или налоговым инспектором. Помимо этой оригинальной шляпы, он нацепил на себя пурпурный плащ, пышные короткие панталоны елизаветинской эпохи и колготки. Но таково было разнообразие и причудливость представленных костюмов, что никто не обращал на него особого внимания.

Глотнув напоследок рислинга и еще раз поправив перед зеркалом шляпы, *confrères* начали выходить на площадь и выстраиваться в шеренгу по трое. Праздник начинался с парада – стройной колонной мы должны были пройти через весь Виттель на встречу с мэром. Он пригласил нас на «бокал вина» – своего рода алкогольный мостик между завтраком и ланчем.

Шествие возглавлял небольшой, но очень громкий духовой оркестр с сияющими на солнце медными инструментами. За ним маршировала группа мажореток, жонглирующих на ходу булавами. За их продвижением придирчиво следила дама-тренер, которая, судя по виду, сама еще недавно вышагивала в их рядах. Она шла вдоль кромки тротуара и время от времени свистящим шепотом давала девушкам указания: *«Haut les genoux!»* Да поднимайте же колени!

Вслед за мажоретками шествовали *confrères.* Иностранным гостям из вежливости уступили первое место, и таким образом я вместе с португальцами, бельгийцами и голландцами оказался во

главе колонны. Мы поздравили друг друга с отличной погодой, а более опытные братья вспомнили о предыдущих парадах, проходивших под проливным дождем, что плохо сказывалось на головных уборах и праздничном настроении.

Первую половину пути наша колонна двигалась вполне дисциплинированно и, надо полагать, представляла собой восхитительное зрелище: плащи и перья развевались, медали звенели, а лабрадор, на котором, кроме жилета, теперь красовалась и атласная шапочка, вызывал шумный восторг у столпившихся на тротуарах зрителей. Но потом этот стройный порядок, сделавший бы честь и наполеоновским полкам, был внезапно нарушен: одна из мажореток чересчур высоко подбросила булаву, и та угодила в ряды зевак. Девушки резко затормозили и остановились. Впереди ничего не подозревающий оркестр продолжал двигаться вперед, а сзади колонна *confrères* уткнулась в мажореток и сложилась, как гармошка. Пока пропавшая булава разыскивалась и возвращалась хозяйке, мой сосед успел добыть из складок своего плаща фляжку. «Любите *pastis*? – спросил он, вручая мне наполненную до краев крышечку. – Моего собственного производства». Крышечка пошла по кругу, фляга вскоре опустела, а тут и мажоретки восстановили порядок в своих рядах. Дальше мы двинулись почти бегом, чтобы нагнать ушедший далеко вперед оркестр.

В конце маршрута улица была перегорожена натянутой ленточкой, а за ней нас ждал улыбающийся мэр с ножницами в руке. Оркестр исполнил особенно бравурный марш, и под щелканье фотокамер ленточка была перерезана. Пришла очередь следующей церемонии – принятие новых дегустаторов в члены братства.

Зал мэрии встретил нас ароматом свежеприготовленных окорочков. Мой коллега-лабрадор остановился в дверях и с мечтательным видом втянул в себя воздух, после чего уверенно прошел вперед и, вежливо помахав хвостом соседям, устроился перед местами, отведенными для самых почетных гостей.

Месье Руссель, главный распорядитель церемонии, вышел на сцену и немного поколдовал над микрофоном, а старшие члены братства во главе с президентом, месье Луазаном, тем временем расположились у него за спиной. Их лица были сосредоточенны, и зал, проникнувшись торжественностью момента, почтительно примолк.

Однако серьезности хватило ненадолго. Месье Руссель одного за другим начал вызывать на сцену кандидатов. Ритуал посвящения начинался с краткой и не всегда лестной характеристики будущего *confrère*. Месье Руссель основательно

подготовился и теперь с удовольствием сообщал жадно внимающей публике о привычках, фобиях и слабостях претендента, причем особый упор делался на состояние его окороков. Потом принимаемый должен был съесть некоторое количество лягушатины, запить ее стаканом шардоне, принести клятву верности лягушке, и только после этого несчастному разрешали спрятаться за сценой.

Все это продолжалось около часа, и наконец непринятыми осталось только двое – лабрадор и я сам. Лабрадор держался безукоризненно, как и следовало ожидать от собаки, уже несколько раз удостаивавшейся подобной чести. Он уверенно запрыгнул на сцену, в один прием проглотил все окорочка и несколько испортил впечатление только тем, что брезгливо отвернулся от бокала шардоне. Потом наступила моя очередь. Я робко вышел вперед, чувствуя себя Золушкой среди всего этого бархатного и шелкового великолепия. Даже лабрадор выглядел гораздо наряднее, чем я в своем пиджаке и фланелевых брюках.

Руссель обошелся со мной милосердно, возможно, потому, что не успел отыскать никакого компромата. Впрочем, одна моя национальность оказалась достаточным поводом для остроумия. Вот уже несколько сотен лет французы и англичане с удовольствием говорят друг о друге гадости. Причем довольно часто – одинаковые гадости. Например, каждая национальность обвиняет другую в высокомерии, кровожадности, неприкрытом шовинизме и варварских гастрономических обычаях. Французы утверждают, что у англичан ледяная кровь и им нельзя доверять. Англичане говорят, что у французов горячие головы и им нельзя доверять. Но у близких соседей нередко случаются мелкие разногласия, заметил месье Руссель и лишь слегка попенял мне на то, что я так долго пренебрегал одним из самых изысканных французских деликатесов – лягушачьими окорочками.

Я съел положенное количество окорочков и выпил шардоне, а потом склонил голову, и мне на шею надели медаль. Отныне я стал законным членом *Confrérie des Taste-Cuisses de Grenouilles de Vittel.* Это была первая организация, в которую я вступил, с тех пор как в возрасте одиннадцати лет был с позором изгнан из рядов бойскаутов в результате конфликта со Старшим Волком.

А потом пришло время для «бокала вина» с мэром, хотя, на мой взгляд, возлияний этим утром и без того хватало. На этот раз братья даже не пытались выстроиться в правильную колонну. У тех из них, кому не досталось шардоне на сцене, уже давно пересохло в горле, и они возглавили марш-бросок в обеденный зал. Там нас уже ждали команда «Pastis 51» в красных пиджаках, открытые бутылки и сам господин мэр с приветственной речью.

Атмосфера очень скоро стала непринужденной и приподнятой, и ничто не предвещало драмы, которая через несколько минут развернулась на ступеньках мэрии.

О ней нам стало известно только после того, как мы вернулись во Дворец конгрессов на ланч, расселись за столики и задумались о выборе аперитива. Довольно скоро я почувствовал что-то неладное. Гости тревожно перешептывались и часто посматривали на часы, а официантов попросили задержаться с подачей первого блюда. Я оглядел зал и понял, что заняты все места, кроме одного, – месье Луазана, нашего президента и главного дегустатора окорочков не было в зале.

Что могло случиться с ним по дороге из мэрии? За столиками высказывались самые невероятные предположения, но все-таки появление Луазана повергло всех нас в шок. Он выглядел как человек, поссорившийся с кувалдой: на лбу красовалась черная шишка, а под заплывшим правым глазом – огромный синяк.

Чувство юмора, однако, не изменило нашему президенту, и, усевшись во главе стола, он объяснил, что пострадал при исполнении обязанностей вследствие злодейского нападения улитки – *un perfide escargot*[50]. Та поджидала его, притаившись на ступеньках мэрии. Месье Луазан помнил только, как сначала у него под ногой хрустнула раковина, а потом – и его собственная голова, пришедшая в соприкосновение с каменной ступенью. Но теперь, после короткого визита в больницу и нескольких наложенных швов, президент опять чувствовал себя превосходно и был, по его словам, голоден как волк.

– Я слышала, – заговорила моя соседка слева, – что англичане брезгуют лягушками, но зато едят жаб. – Она в ужасе поежилась. – Ну как можно съесть жабу?

Разговоры за нашим столиком вдруг затихли, и все головы повернулись ко мне, а я постарался припомнить единственный известный мне способ приготовления жаб. *Crapaud dans le trou,* или «жаба в норе» – свинцовой тяжести блюдо, которое мне пару раз случалось есть в детстве. Большой шар колбасного фарша со всех сторон обмазывается жидким тестом и до полной несъедобности запекается в духовке.

– А-а, – разочарованно протянула дама, – так это не настоящая жаба.

– Настоящая, возможно, была бы вкуснее, – вздохнул я.

– И нора не настоящая?

– Боюсь, что так, – подтвердил я.

Она покачала головой, видимо удивляясь странностям традиционной английской кухни, а потом углубилась в меню. Там, кроме перечня блюд, включающего, разумеется, и окорочка,

была представлена и пища для души – поэма «Odes à Mesdames les Grenouilles», написанная месье Русселем специально к сегодняшнему дню. Она начиналась проникновенным обращением «Tendre grenouille de nos étangs»[51] и далее повествовала о любви, весне, появлении прекрасного принца и неизбежном конце, ожидающем героиню на кухне. Но даже там она не просто погибала, а превращалась в «королеву стола», что, боюсь, послужило лягухе слабым утешением.

К слову, согласно другой легенде, и прекрасного принца ожидала не менее печальная судьба. Однажды красавица-принцесса, прогуливаясь у пруда, нашла большую лягушку, и та сказала ей человеческим голосом: «Когда-то я была прекрасным юным принцем, но злая колдунья заколдовала меня. Поцелуй меня, пожалуйста, и я опять превращусь в принца. И тогда мы поженимся и поселимся в замке у моей мамы. Ты будешь готовить мне еду и стирать одежду, рожать мне детей, содержать в чистоте мой дом и принимать моих гостей, и мы будем жить долго и счастливо. Всего один поцелуй – и все исполнится!» «Черта с два», – подумала принцесса и за ужином улыбалась, обсасывая лягушачью косточку.

Вино лилось рекой, разговоры не смолкали ни на минуту, блюда сменяли друг друга, а я в который уже раз поражался способности французов проводить за столом столько времени, сколько другие народы проводят только перед телевизором. Они умеют есть по нескольку часов подряд и выпивать огромное количество вина, не падая при этом лицом в тарелку с сыром. Действие алкоголя проявляется лишь в том, что лица становятся румянее, узлы галстуков слабее, разговоры громче, а шутки рискованнее, но я ни разу не видел, чтобы подвыпивший француз вел себя некрасиво или агрессивно. Возможно, секрет такой выносливости в постоянной практике.

Тем временем в зале появился ансамбль аккордеонистов, а президент Луазан и церемониймейстер Руссель подошли к краю танцпола, где был установлен микрофон. Все головы повернулись к ним. Приближался момент истины: сейчас мы все узнаем, кому принадлежат самые аппетитные окорочка в Виттеле.

К Мисс *Grenouille,* как мне объяснили, предъявляются практически те же требования, что и к настоящей лягушке: ее бедра должны быть длинными, стройными, но не костлявыми, округлыми, но не толстыми. Самое важное – это упругость и тонус, а всякие модные украшения вроде татуировок не допускаются. Окорочка-чемпионы должны быть чистыми, гладкими и безупречными, и, судя по уверенному взгляду президента, таковые уже были найдены.

«Mesdames, Messieurs!» – призвал нас к вниманию Руссель.

Я ожидал, что по такому случаю он разразится стихами, хоть и понимал, что рифму к слову *cuisses* подобрать непросто, но вместо этого церемониймейстер произнес всего несколько вступительных слов, а потом под рокот барабанов объявил имя победительницы. Мисс *Grenouille,* робея, прошла через весь зал, чтобы получить из рук президента огромный букет. Ее звали Амели, и она оказалась прехорошенькой барышней, мило раскрасневшейся от грохота аплодисментов. К сожалению, заслужившие победу окорочка были отчасти скрыты тугими штанишками вроде тех, что носят тореадоры, и некоторые из присутствующих в зале джентльменов вслух выразили свое разочарование.

Но скоро и лягушки, и окорочка были забыты: пришло время танцев, а французы очень серьезно относятся к танцам вообще и к пасодоблю в частности. Пасодобль, похожий одновременно на фокстрот и танго, полюбился французам, вероятно, потому, что дает возможность наиболее экспрессивно использовать верхнюю часть туловища. Сначала танцующие делают три-четыре скользящих шага в одном направлении, а потом резко меняют курс, сопровождая это стремительным разворотом и пожатием плеч, а иногда и щелчком каблуков. Движения плавные и неторопливые, главное в пасодобле – правильная поза: голова высоко поднята, спина жестко фиксированная и абсолютно прямая, локти согнуты под строго определенным углом. Я заметил, что некоторые кавалеры старшего поколения до сих пор придерживаются традиции изящно оттопыривать мизинец левой руки, сжимающей ручку дамы. Зрелище было восхитительным, и я жалел только о том, что танцоры успели расстаться со своими плащами и шляпами.

Постепенно воскресный день перетек в воскресный вечер, а ланч уже грозил слиться с обедом. Лягушке были отданы все причитающиеся ей почести.

На следующее утро в городе почти не осталось следов «Большого лягушачьего уик-энда». Карусели и тиры за ночь были разобраны, упакованы и отправлены на следующий праздник. Потоки бесплатного *pastis* пересохли одновременно с отъездом джентльменов в красных пиджаках. Рестораны пересматривали свои меню и включали в них некоторые блюда, не приготовленные из лягушки. Мисс *Grenouille* вернулась на работу, президент залечивал раны, *confrères* разъехались, а желтые велосипеды опять чинно катили по дорожкам парка. Мир и покой вернулись в Виттель.

Очень медленная еда

Взрослая улитка в хорошей спортивной форме иногда развивает скорость до трех с половиной метров в час. Она принадлежит к классу брюхоногих и шествует по жизни на одной-единственной самосмазывающейся ноге. У нее имеются две пары рожек: верхними она смотрит, а нижними нюхает. Она (или, быть может, он) является гермафродитом и обладает завидной и очень полезной способностью менять пол в зависимости от обстоятельств. Улитка – милое и совершенно безвредное существо, которому очень не повезло – во Франции она считается деликатесом.

Все эти сведения я почерпнул в старенькой книжке «L'Escargot Comestible»[52]. Когда-то давно этот небольшой и строго научный труд вошел в серию «La Maison Rustique»[53], среди прочего включавшую и такие жемчужины, как «Практическое руководство по выращиванию лосося», «Ловля и уничтожение кротов» и «Советы по выделыванию шкур мелких животных».

Моя жена обнаружила ее на прилавке старьевщика на одном из местных рынков и, зная мою слабость к улиткам, купила для меня. Я полдня изучал пахнущие плесенью и покрытые пятнами сырости страницы. Иллюстраций в книжке почти не было – только несколько анатомических схем и пара черно-белых фотографий улитки в двух ее основных положениях: прячущаяся в раковине и выглядывающая из нее. Текст повествования был строго академичным, и всякие украшения в виде виньеток и завитушек отсутствовали. Одним словом, это было серьезное научное издание, ставящее себе целью просвещение студентов и заводчиков улиток, а не развлечение таких дилетантов, как я.

Но, академичная или нет, книга была написана французом, а потому, разумеется, включала и ряд рецептов – *escargots à la sauce bourguignonne, à la sauce poulette, à la provençale, à l'espagnole, farcis*[54], – изложенных все тем же сухим научным языком, каким автор рассказывал о брачных ритуалах, пищеварительной системе и жизненном цикле улиток.

Книжка попала ко мне в руки в самый подходящий момент – незадолго перед этим я получил приглашение на двадцать восьмую ежегодную *Foire aux Escargots*[55], что проводится в деревне Мартиньи-ле-Бэн. Эта ярмарка уже давно стала традиционной и даже обзавелась фирменными бланками: на моем приглашении красовалось изображение двух улиток в натуральную величину. Художник нарядил их в воротнички и галстуки, и у брюхоногих был сконфуженный вид, как у собак,

которых владельцы выводят гулять в кокетливых клетчатых пальтишках.

Программа ярмарки сулила много удовольствий – гастрономических, музыкальных и коммерчески выгодных, а кроме того, включала в себя конкурс красоты, традиционный для подобных мероприятий. В данном случае организаторы, похоже, столкнулись с непростой проблемой: какой титул присвоить победительнице? На лягушачьей ярмарке в Виттеле самая красивая девушка так и называлась – Мисс Окорочка, звание, несомненно, лестное, поскольку лягушки ценятся за длинные ноги и аппетитные бедра. Но Мисс Улитка? Существо с двумя парами рожек и единственной ногой, оставляющей слизистый след? Явно неподходящее имя для королевы красоты. Может, Мисс Моллюск? Еще хуже. Мисс Гермафродит? Вообще никуда не годится. К счастью, устроители праздника нашли выход: победительнице будет присвоен титул Мисс *Coquille*. В переводе это слово означает всего лишь «раковина», но по-французски звучит вполне шикарно. А кроме того, раковины, хоть они и несъедобны, по праву считаются самой красивой частью улитки.

Мартиньи-ле-Бэн находится на самом северо-восточном краю Франции. Уже по названиям тамошних городов и деревень становится ясно, что это очень мокрый регион[56] – минеральные воды и источники упоминаются в них то и дело, начиная от Пюи-де-Фе (Колодец фей) до Пломбьер-ле-Бэн, Грандрю-ле-Бэн и самого жидкого из них – Бэн-ле-Бэн.

Местность, по которой я проезжал в тот солнечный майский день, направляясь в Мартиньи-ле-Бэн, могла бы служить самой лучшей рекламой термальных косметических средств. После сухого и пыльного Прованса, где за последние три месяца выпало всего два дождя, обилие цветущей и сочной растительности здесь, на севере, привело меня в состояние, близкое к эйфории. Сотни оттенков зелени сменяли друг друга. Хвоя сосен казалась почти черной по сравнению с ярко-зеленой блестящей молодой листвой. Тут и там на полях загорали сливочного цвета коровы, и между зелеными волнами травы виднелись только их головы. Даже канавы по краям дороги были доверху наполнены буйной растительностью. Я остановился, чтобы свериться с картой. На ней тоже преобладал зеленый цвет.

До Мартиньи я добрался во второй половине дня. Там было жарко и тихо. Я не обнаружил никаких приготовлений к завтрашнему празднику – ни афиш, ни флагов, ни иллюминации. У меня уже появилось опасение, что я приехал не в то Мартиньи – во Франции их восемь или девять, – но тут я заметил нечто похожее на дорожный знак – треугольный, большой и вполне

официальный. Но вместо предупреждения водителям в красной рамке красовались две улитки с весело торчащими рожками. Я не большой знаток улиток, но из всех, что мне доводилось видеть, эти казались самыми жизнерадостными.

Как правило, французы не сентиментальны, когда дело касается еды, но при этом они любят, чтобы их пища выглядела счастливой и ценила оказанную ей честь. В мясных лавках и на рынках, на рекламных листовках и оберточной бумаге вы найдете изображения разнообразных животных с радостными лицами. Цыплята улыбаются, коровы смеются, поросята сияют, кролики скалятся, а рыбы игриво подмигивают. Все они в полном восторге от того, что скоро окажутся на вашем столе.

Знак с улитками вывел меня на главную улицу Мартиньи, где мое появление вызвало ощутимую волну любопытства, несомненно знакомую каждому туристу, впервые оказавшемуся в небольшой французской деревне. Кружевные занавески в окнах чуть раздвигаются, и в образовавшуюся щель выглядывает блестящий круглый глаз. Все разговоры смолкают. Все головы поворачиваются в сторону незнакомца. Это внимание вполне дружелюбно, но все-таки немного смущает.

Мне надо было найти мадам Жерар, члена оргкомитета ярмарки, которая назначила мне встречу на рю Вогез. На другой стороне улицы я заметил трех деревенских кумушек, прервавших оживленный разговор ради того, чтобы получше рассмотреть меня.

– Вы не скажете, как пройти на рю Вогез?

– Вы на ней стоите, месье, – ответила одна из них, удивленно глядя на меня поверх очков.

– Тогда, может, вы знаете, где найти мадам Жерар?

Одно пожатие плеч. Два пожатия плеч. Три пожатия плеч. В эту минуту на пустой улице показался автомобиль.

– *Voilà! Elle arrive!*[57]

Но мадам Жерар было не до меня. У нее возникли серьезные проблемы. Организация праздника – очень хлопотное дело. Сейчас ей некогда разговаривать. Мы можем встретиться попозже у отеля «Интернасьональ». И она умчалась прочь, оставив меня в обществе трех кумушек. Те, как и следовало ожидать, были крайне заинтригованы. Что понадобилось в их деревне чужаку, да к тому же еще и иностранцу? Может, он заблудился? Или явился специально к завтрашнему празднику?

Я сообщил им, что приехал ради улиток и сожалею о том, что организаторы столкнулись с проблемами. Одна из кумушек вздохнула, покачала головой и выразила надежду, что эти проблемы не так катастрофичны, как те, что возникли пару лет

назад, когда накануне праздника перевернулся грузовик, доставлявший в Мартиньи главных виновниц торжества. Двадцать тысяч улиток рассыпались по всей дороге! Только сверхчеловеческие усилия местного мясника, сумевшего в кратчайший срок организовать новую поставку, спасли праздник от провала. Вы можете представить себе ярмарку улиток без улиток? Три дамы в ужасе замолкли.

За десять минут можно без труда пересечь Мартиньи из одного конца в другой и обратно. Я так и сделал, непрерывно крутя головой в поисках отеля «Итернасьональ» и дивясь, как отель может работать в такой глуши. Возможно, в нем останавливаются фанатичные любители улиток или *heliculteurs*[58], приезжающие со всего света, чтобы ознакомиться с последними исследованиями в области размножения брюхоногих. К моему огорчению, мне не удалось найти ничего даже отдаленно похожего на отель, не говоря уж о международном. Зато я заметил двух парней, которые, скрестив руки, стояли у грузовика и внимательно наблюдали, как я прошел сначала в одну сторону, а потом в другую. Уж они-то должны знать, где находится «Интернасьональ». Я задал вопрос, и на меня во второй раз за день посмотрели как на странного чудака.

– Да вот же он, месье! Вы перед ним стоите.

Они одновременно кивнули на длинное серое здание напротив. Когда-то оно, наверное, было красивым, а сейчас смотрело на меня слепыми, заколоченными окнами. Отель уже давно приказал долго жить. Мадам Жерар, занятую своими проблемами, по-прежнему не было видно. Я спросил у парней, когда начнут монтировать оборудование для ярмарки.

– В пять утра, – ответил один из них, взглянув на часы.

В этот момент начал накрапывать дождь, и я понял, что пришло время поискать какой-нибудь уютный бар.

Ночь я провел в нескольких километрах от Мартиньи, в городке Контрексевиль, который, подобно Виттелю, живет за счет своей знаменитой минеральной воды и потому отличается удивительной трезвостью. Показалось солнце, и из окна кафе я наблюдал, как несколько пар, на всякий случай вооруженные зонтиками, совершают чинный вечерний променад. Улицы в Контрексевиле были безукоризненно чисты, а все деревья аккуратно подстрижены. Даже машины здесь, в отличие от всей остальной Франции, парковались согласно правилам: я не видел ни одного автомобиля, перегораживающего движение или втиснутого между деревьями аллеи. Тихий, чистый, степенный городок – рай для тех, кто приехал сюда с намерением хорошенько прополоскать свои внутренности в животворной

минеральной воде.

Позже, в ресторане своего отеля, я стал свидетелем редкого, а во Франции и вовсе небывалого зрелища: несколько десятков человек обедали без единой бутылки вина (приятное исключение составлял только мой столик). Вода, и только вода! Я с ужасом вспомнил Калифорнию.

Утро оказалось теплым и ясным. Я выглянул в окно и увидел абсолютно пустую улицу. Единственным живым существом на ней был кот, пробирающийся вдоль стенки домой после бурно проведенной ночи. Весь остальной Контрексевиль еще спал. Видимо, интенсивное потребление воды – очень утомительное занятие. В соседней деревне я остановился, чтобы выпить кофе в сонном кафе, и испытал большое облегчение, когда обнаружил рядом с собой мужчину, который завтракал багетом с толстым ломтем *saucisson*[59], запивая его стаканом красного вина. Я снова почувствовал, что нахожусь во Франции.

Мартиньи-ле-Бэн за ночь преобразился до неузнаваемости. Вся длинная и прямая рю Де-Л'Абе-Тибо была уставлена ларьками и прилавками и заполнена людьми, отовсюду доносилась музыка. Здесь можно было полюбоваться несколькими образцами удивительного, чисто французского искусства втискивать очень большие грузовики в очень узкие щели. С этих машин выгружали и перетаскивали к прилавкам массу соблазнительных вещей: острые сосиски *merguez,* посыпанные сахарной пудрой *gaufres* (французский ответ нашим вафлям), клетки с цыплятами, курами-несушками, племенными кроликами с длинными родословными, утками, перепелками и цесарками. Из тесного загончика три козы с вожделением пожирали светлыми безумными глазами выставку садовых цветов на соседнем прилавке. Еще дальше предлагался огромный выбор «безболезненных» сережек для носа, языка и ушей – они не втыкаются в тело, а крепятся наподобие клипс. Именно в Мартиньи я узнал о существовании марки «Особо прочные джинсы от Никсона» (возможно, если получше поискать, нашлась бы и «Элитная спортивная одежда от Клинтона»). А кроме того, вдоль улицы выстроились высокие ярусы ярчайших матрасов.

Это меня озадачило. Какой человек в здравом уме придет на ярмарку улиток, для того чтобы купить новый матрас? А даже если и приедет, то как он доставит его домой? Но самым странным было то, что вокруг продавцов матрасов, яростно конкурирующих друг с другом, толпилось немало народу. Они рассматривали и ощупывали товар и время от времени тыкали его пальцем, точно хотели разбудить спящее животное. Самые

смелые садились на матрасы и подпрыгивали, а одна женщина даже разлеглась во весь рост, крепко прижав к груди хозяйственную сумку.

– Гарантирую вам десять лет сладких снов, мадам, – нашептывал ей в ухо низко склонившийся продавец.

Для тех, кого не соблазняли сладкие сны, его сосед придумал другую приманку: на одном из его матрасов возлежала блондинка, затянутая в черное трико. Столпившиеся вокруг нее покупатели, по большей части мужчины, вели себя скромно и даже застенчиво: не тыкали в матрас и не подпрыгивали на нем, а только жадно смотрели.

А на улице между тем развернулось нешуточное музыкальное сражение: из дверей кафе неслось традиционное попурри на аккордеонах, на другой стороне улицы звучали песни «Аббы», и периодически все это заглушалось боем барабанов. Пожилая леди, сидящая в бамбуковом кресле в крошечном, выходящем на улицу садике, благосклонно улыбалась и постукивала своей палкой в такт ударной установке. Похоже, она была знакома с каждым, кто проходил мимо. Да и все остальные как будто неплохо знали друг друга. Они то и дело останавливались, чтобы поболтать, похлопать друзей по плечам, ущипнуть за щеку. Все это больше походило на воссоединение большой семьи, чем на городской *fête*.

Оторвавшись наконец от матрасов, я набрел на чудную пасторальную карусель, сохранившуюся в неизменном виде, наверное, со Средних веков. Четверо маленьких пони размером не больше дога степенно трусили по кругу. На спине у каждого, вцепившись в поводья, гриву, а в одном случае и в ухо, сидело по ошалевшему от счастья ребенку. Безразличные к жаре, визгу и тучам мух понурые лошадки напоминали пассажиров электрички, каждое утро привычно едущих на работу.

Я отыскал мадам Жерар и по ее сияющему лицу тотчас же понял, что все вчерашние проблемы благополучно решены. Она представила меня своей матери, и мы втроем отправились в конец улицы, где должно было состояться официальное открытие праздника. Я непременно должен был увидеть церемонию перерезания ленточки и послушать духовой оркестр, составленный из лучших музыкантов Мартиньи. Оркестр в шикарной форме – высокие остроконечные шляпы, небесно-голубые пиджаки и белые брюки – уже стоял на месте. Среди леса ног почти потерялся самый маленький горнист Франции – малыш, ростом едва доходящий барабанщику до пояса. Остроконечная шляпа была заметно велика ему, и я не сомневался, что она свалится мальчишке на глаза, как только тот

дунет в свой горн.

Мама мадам Жерар дернула меня за рукав:

– *Attention!* Вон идет мэр *avec son entourage*[60].

Вновь появившуюся группу отличало забавное смешение стилей. Мэр явился в пиджаке и галстуке, сопровождающие его Мисс *Coquille* с двумя бывшими соперницами оказались слегка одетыми вверху и внизу и совершенно голыми посредине, но всех их затмевал клоун Пипо в ослепительных клетчатых штанах и рубашке, ярко-красных ботинках и с носом того же цвета. Он уже выступил вперед с намерением немного повеселить публику, но в эту самую минуту прямо у меня над ухом взревели фанфары, полностью заглушив и «Аббу», и аккордеоны. Мэр взмахнул ножницами и перерезал традиционную трехцветную ленточку, перегораживающую дорогу.

Оркестр заиграл военный марш, и мы двинулись вниз по улице: шествие возглавлял Пипо, выделывающий антраша, за ним следовал оркестр, за оркестром – мэр со свитой, а за мэром – я с мамой мадам Жерар. Та, естественно, знала тут всех и каждого, и мы продвигались вперед очень медленно, а потом и вовсе остановились, потому что мама мадам Жерар попыталась уговорить свою собственную маму расстаться с бамбуковым креслом и присоединиться к параду.

Время приближалось к полудню, и теплое утро уже превращалось в жаркий день. Со скоростью брюхоногих мы передвигались по улице, а я со все большим интересом вглядывался в окна прохладных кафе, украшенные баннерами с изображением улыбчивых *escargots* и зазывным словом *dégustation.* В полумраке я различил даже силуэты клиентов со стаканами в руках и тут же вспомнил о главной цели моей поездки – знакомстве с самыми вкусными во Франции улитками. Повинуясь чувству долга, я решил, что пришло время браться за работу.

Парад завершился финальным ревом фанфар и боем барабанов, а я развернулся и поспешно пошел обратно, усердно раздувая ноздри. Наконец мой нос уловил многообещающий чесночный аромат и привел меня в один из *salles de dégustation.* Он располагался в здании бывшей конюшни, переоборудованной под ресторан с баром: беленые стены, блестящая темная плитка на полу, длинные деревянные столы со скамейками и временная кухня, устроенная в нише у дальней стены. Меню, написанное мелом на черной доске, предлагало клиентам улиток, улиток и улиток, с *pommes frites* или без. Запивать улиток полагалось холодным белым и ароматным вином «Гевюрцтраминер», которое подавалось стаканами или кувшинами, а возможно, и бочками. Трудно представить себе более приятную обстановку для работы.

У продолговатых столов есть несомненное преимущество – за ними не придется есть в одиночку, даже если вы пришли в ресторан без компании. Стоит сказать *bonjour* и признаться, что вы приехали издалека и нуждаетесь в совете, – и обязательно найдутся желающие дать вам этот совет.

Я выбрал место напротив плотного мужчины средних лет с обветренным загорелым лицом, одетого в выгоревшую на солнце рубашку и с плоской фуражкой на голове. Он приветливо кивнул мне и спросил:

– Вы один?

Я признался, что не только один, но еще и англичанин.

– *Ah bon?*

Оказалось, что мой сосед еще никогда не видел живого англичанина. Несколько минут он молча разглядывал такую диковину, не скрывая своего удивления, – интересно, кого он ожидал увидеть: футбольного хулигана или принца Уэльского в котелке? – а потом, по-видимому удовлетворенный увиденным, протянул мне руку и представился:

– Этьен Морен. Любите улиток?

– Наверное, люблю. Но я их пробовал всего пару раз. Ничего о них не знаю.

– Тогда надо начать с дюжины, – авторитетно заявил мой сосед, – просто с чесночным маслом. – Он взглянул на лежащую перед ним груду пустых раковин. – Мне и самому пора повторить заказ. *Jeune homme!*[61] – окликнул он официанта. – Тут англичанин умирает с голоду.

Он заказал для нас по дюжине улиток и большой кувшин «Гевюрцтраминера», которое он называл просто «гевюрцем».

Нашим ближайшим соседом оказалась юная влюбленная пара, ничего вокруг не замечающая. Молодые люди пытались осуществить невозможное: смотреть друг другу в глаза, держаться за руки и при этом еще извлекать улиток из горячих раковин. Я сразу же понял, что они мне не помощники, опять повернулся к своему новому приятелю и попросил его рассказать об улитках.

Лучше всего беседа протекает в том случае, когда француз говорит, а вы слушаете. И, в отличие от его соотечественников, даже не пытаетесь спорить. Если вам это удастся, к вам отнесутся с сочувствием. Разумеется, вы так и останетесь иностранцем, но иностранцем разумным и даже симпатичным, понимающим, что его дело – сидеть у ног наставника и учиться тому, что давно известно более цивилизованным людям. А они будут только рады поделиться с таким благодарным слушателем своими знаниями, предрассудками, *aperçus*[62], опытом и смешными историями.

Едва Морен успел собраться с мыслями и прочистить горло,

как появился официант. Он проворно поставил на стол корзиночку с хлебом, запотевший кувшин с вином и улиток, после чего удалился, пожелав нам *bon appétit*. Выходит, мое близкое знакомство с улитками начнется с практических занятий. Урок первый: как их едят.

Ресторан, в котором я оказался, был заведением без претензий. Вместо тарелки передо мной стоял прямоугольный подносик из алюминиевой фольги с дюжиной углублений. В каждом из углублений помещалась одна улитка, и от раковин поднимался горячий пар. Из приборов имелась только деревянная зубочистка и бумажная салфетка.

Запах от блюда шел соблазнительный, а я был голоден, но первая попытка извлечь моллюска оказалась неудачной: улитка так и осталась в раковине, а я обжег пальцы. В отличие от столичных ресторанов, здесь никто не предлагал клиентам специальных миниатюрных щипчиков.

Я присмотрелся к тому, как мой сосед справляется с этой проблемой, и увидел пример типичной галльской изобретательности, поставленной на службу желудку. Предварительно съев мякиш, Морен использовал хлебную корочку в качестве пинцета и придерживал ею ракушку. Потом он прицеливался, одним движением вонзал зубочистку и легким поворотом кисти вытаскивал из раковины ее скользкое содержимое. Проглотив его, Морен подносил раковину к губам и с наслаждением допивал несколько капель оставшегося в ней сока. Все очень просто.

Я постарался в точности повторить все его действия, и мне удалось благополучно выковырять улитку, лишь слегка забрызгав рубашку чесночным маслом. Я вгляделся в темный, сморщенный комочек на острие зубочистки – надо признаться, вид он имел не слишком аппетитный. Мне вспомнился совет моего друга Режи: он утверждал, что улиток надо есть не глазами, а носом. Запах и вправду был восхитительным.

А вкус еще лучше. Ненавистники улиток, обычно люди несведущие, предупредят вас, что этот якобы деликатес – всего лишь кусочек резины с агрессивным запахом чеснока. По-видимому, они никогда не ели улиток в Мартиньи. Аромат чеснока действительно присутствовал, но был тонким, маслянистым и вел себя очень деликатно. Что же касается жевания резины, то со всей ответственностью заявляю, что мои зубы не почувствовали ни малейшего сопротивления – плоть улитки была нежной, как самый первоклассный бифштекс. Решив, что пока все идет хорошо, я допил сок из раковины, промокнул подбородок кусочком хлеба и приготовился слушать Морена.

Он начал свою лекцию с того, что улитки очень полезны и содержат мало жиров, зато много азота. Но – он предостерегающе погрозил пальцем у меня перед носом – осторожность все-таки не помешает. Улитки имеют прискорбную привычку употреблять в пищу такие вещи, от которых любой человек немедленно окочурился бы. Они с удовольствием лакомятся ядовитым пасленом, еще более ядовитыми грибами и болиголовом. Более того, за сутки они могут съесть огромное количество этого смертельного салата, равняющееся половине их собственного веса.

Я успел расправиться уже с большей частью своей первой дюжины и потому не слишком обрадовался, услышав эту новость. Моя зубочистка замерла в воздухе, а довольный эффектом Морен усмехнулся и заверил меня, что мы с ним ничем не рискуем. В ресторане нам подают улиток, специально выращенных в особых садках и лишенных возможности на свободе потворствовать своим низменным вкусам. Опасность представляют только дикие улитки, которые шляются где попало и едят все, что видят. Но даже этих тварей можно сделать вполне безвредными – достаточно продержать их пятнадцать дней на голодном пайке. После этого каждую улитку надо тщательно осмотреть, три раза сполоснуть в теплой воде, почистить раковину щеткой и засунуть в духовку. Эта процедура называется *toilette des escargots.*

Но они же к тому времени исхудают или вовсе умрут, возразил я. Оказалось, что нет. Улитки могут жить без еды очень долго, и в доказательство Морен рассказал мне историю о некоем месье Локарде. Тот пригласил к себе нескольких друзей, чтобы полакомиться улитками, но обнаружил, что закупил чересчур много угощения. Решив съесть лишних улиток позже, он по какой-то неизвестной Морену причине спрятал их на дно гардероба.

Через некоторое время Локард совершенно забыл о спрятанных улитках и случайно обнаружил мешок с ракушками только полтора года спустя. Мы с вами наверняка бы их выбросили, но оптимист Локард высыпал улиток в ведро с водой, и, к его изумлению, они скоро ожили.

Воодушевленные историей о способности живых существ к выживанию в любых условиях, мы с Мореном заказали еще по дюжине улиток. Я уже научился ловко выковыривать их едва заметным поворотом зубочистки против часовой стрелки – чем-то это напоминало выдергивание пробки из бутылки, – но брызгающий при этом сок по-прежнему оставался проблемой. Вся моя рубашка покрылась пятнами чесночного масла. Тем, кто впервые собирается попробовать улиток, могу сказать, что есть

только два способа сохранить одежду чистой – раздеться догола или нацепить слюнявчик.

Кинув взгляд на влюбленную пару, которая от взглядов уже перешла к затяжным поцелуям, Морен завел речь о сексе. В мае, сказал он, у улиток начинается брачный сезон и даже гермафродиты задумываются о любви. Она, как и все остальные события в жизни брюхоногих, происходит без всякой спешки.

При помощи сплетения и расплетения пальцев, а также других многозначительных жестов он рассказал о «предварительных ласках». Они, по словам Морена, могут продолжаться несколько часов (про себя я подумал, что столько времени дается партнерам специально, чтобы они могли не спеша определиться с половой принадлежностью). По окончании «предварительных ласк» пара совокупляется. Это, по уверению Морена, происходит *un bon moment*[63]. Дней через десять-пятнадцать улитка откладывает от шестидесяти до ста яиц. Одна особь в среднем живет шесть или семь лет.

Морен замолчал, чтобы отхлебнуть вина, и я задал вопрос, который давно уже меня беспокоил: каким образом улитки определяют, кто из них будет кавалером, а кто – дамой? Что помогает им принять решение – телепатия, запах, фаза Луны, едва заметные сигналы рожками? В конце концов, это ведь самый существенный момент «предварительных ласк», и, если случится недопонимание, оно может совершенно испортить приятно начавшийся вечер. К сожалению, Морен не смог дать на мой вопрос точного научного ответа. *Ils s'arrangent,* сказал он. Как-то устраиваются.

В зале стояла приятная прохлада, а в приоткрытую дверь мы видели раскаленную от дневного жара улицу. Без особого труда мы убедили друг друга задержаться внутри и заказать на двоих еще одну дюжину. Я обнаружил, что *escargots* похожи на соленые орешки или чипсы – сколько их ни съешь, всегда найдется место для добавки. Сегодня мы ели *gros blancs*[64] или *escargots de Bourgogne*[65] – самый известный вид среди сотни, обитающих во Франции. Другая известная разновидность – *petit gris*[66] – гораздо меньше и не так вкусна. Упомянув о ней, Морен вспомнил о случае ловкого мошенничества.

Существует немало преступников, наживающихся на улитках. Они изобрели множество способов обмана доверчивых покупателей. Один из самых распространенных заключается в том, что маленькую серую улитку выдают за более дорогую и крупную белую. Для этого в освободившиеся раковины *escargots de Bourgogne* переселяют дешевых *petit gris.* Возмутительно! Но мало этого – над улитками нависла еще и угроза с востока. Морен

помрачнел и сокрушенно потряс головой. Азиатские моллюски в огромных количествах ввозятся в страну и бессовестно выдаются за честных французских улиток!

Я уже не в первый раз слышал, как китайцев обвиняют в подобных грехах. Не так давно китайская афера с трюфелями вызвала взрыв возмущения во Франции. А еще поговаривают, что азиаты норовят проникнуть и на лягушачий рынок. При этом из виду совершенно упускается тот факт, что ни трюфели, ни лягушки из Китая не могли бы попасть на прилавки без помощи французских партнеров. Разве может бизнесмен из Пекина с портфелем, набитым образчиками почти настоящих перигорских трюфелей или лягушек класса люкс, незамеченным пробраться по коридорам французской гастрономии? Сомневаюсь, что это возможно, даже если он будет говорить без всякого акцента.

Но эти китайцы не останавливаются на трюфелях и лягушачьих окорочках! Морен порылся в карманах и извлек оттуда смятую газетную вырезку.

– Фуа-гра! – с горечью произнес он. – Полюбуйтесь, теперь они добрались и до фуа-гра.

Пока он утешал себя вином из кувшина, я прочитал заметку. В ней сообщалось, что два предприимчивых джентльмена, мистер Чен и мистер Ву, недавно основали гусиную ферму чуть севернее границы с Вьетнамом. Колоссальную ферму, способную производить в год более тысячи тонн превосходной печени – гусиной, а не более распространенной и дешевой утиной. По утверждению журналиста, это вдвое больше, чем сейчас производится во всей Франции.

Я дочитал и поднял глаза на Морена.

– *Alors?*[67] – он возмущенно потряс головой. – И когда же это кончится?

Мы уже давно остались за столом вдвоем. Наши соседи, влюбленная пара, удалились, тесно прижавшись друг к другу бедрами и потому не без труда протиснувшись в дверь. Полагаю, что, покончив за ланчем с предварительными ласками, они направились прямиком к ярусам матрасов. У меня закончились вопросы, а Морен казался усталым, – вероятно, сказывалось волнение по китайскому вопросу и изрядное количество выпитого «гевюрца». Он сказал, что пойдет домой и отдохнет немного, перед тем как продолжить празднование. На прощанье мы договорились встретиться на этом же месте ровно через год – обещание, которое часто дается после хорошего ланча, но редко выполняется, – потом вместе вышли из ресторана и разбрелись в разные стороны.

Вечером в гостинице я достал из кармана прихваченную на

память ракушку и три раза, согласно инструкции, сполоснул ее под краном. Как и моя рубашка, она все еще слабо пахла чесноком. Я любовался на причудливо изогнутый, идеально приспособленный природой для своей цели переносной домик чудесного карамельного цвета и раздумывал над тем, кто же первым заглянул внутрь и решил, что его обитательница годится в пищу. Вряд ли у кого-то потекут слюнки при виде живой улитки. Она не обладает сильно соблазнительным запахом. Цвет и внешний вид тоже не назовешь особо аппетитными. И все-таки какой-то храбрец попробовал ее и объявил всем, что это вкусно. Что заставило его впервые положить улитку в рот – голод или неуемное любопытство?

Гастрономические открытия часто приписываются грекам и римлянам, но не исключено, что на этот раз доисторический гурман родился гораздо восточнее. Что, если и тут можно проследить китайский след? Возможно, благородный предок мистера Чена или мистера Ву, попробовав первую сочную дюжину, собранную на богатых улитками полях Китая, уже тогда предвидел ожидающее брюхоногих блестящее будущее: *Escargots de Shanghai* в сопровождении знаменитого *rosé*[68] «Великая китайская стена»? К сожалению, этого мы уже никогда не узнаем.

Ланч с раздеванием

Давным-давно, в те времена, когда богатые бездельники и вправду были бездельниками и располагали кучей свободного времени и слуг, существовал обычай переодеваться к коктейлю и обеду после дня, посвященного пасторальным удовольствиям. Как говаривал американский юморист Роберт Бенчли: «Давайте-ка сменим эти мокрые тряпки на сухой мартини». Насквозь промокшие твидовые пиджаки, измазанные тиной штаны для рыбной ловли, грязные брюки для гольфа и пропахшие конюшней жилеты сменялись смокингами и вечерними платьями, с которых горничные уже успели отчистить пятна от вчерашнего супа.

Владельцы ресторанов, прослышав об этом аристократическом ритуале, решили ввести его и в своих заведениях, надеясь, что это привлечет к ним богатых клиентов. Так появилось понятие «дресс-код». Минимальные требования к внешнему виду мужчины включали непременные пиджак и галстук, чистую обувь и ногти без траурной каймы.

Со временем требования заметно смягчились, хотя и не везде: в самые дорогие и престижные рестораны клиенты-мужчины по-прежнему обязаны являться в пиджаке и галстуке. Это правило действует во всем мире, но только не во Франции! Французы, вечно озабоченные модой, даже в самые лучшие рестораны приходят в самом легкомысленном виде, чем приводят в изумление иностранцев, привыкших считать, что клиент обязан быть одет хотя бы не хуже младшего помощника официанта. Ни одному самому пафосному заведению, украшенному всеми возможными звездами, не придет в голову отказать вам в обеде только потому, что вы явились без галстука. И к счастью, здесь никто не пытается навязать вам галстук из собственной коллекции – обычно засаленный и неопрятный, скорее всего потерянный пьяным клиентом, – в качестве пропуска в зал.

И все-таки ни в одном французском ресторане дресс-код не попирается с таким энтузиазмом, как в знаменитом «Le Club 55», что расположен на пляже Памплон в нескольких километрах к югу от Сен-Тропе.

Я слышал уже много отзывов о пляжном ресторане «Клуб 55», и все они были восторженными. Очаровательное место, говорили мне, отличная и простая еда, прекрасный вид на море и яхты. Все это звучало заманчиво, но Сен-Тропе находился довольно далеко от нашего дома, и одна только мысль о сплошной пробке на шоссе от Марселя до Монако заставляла нас с женой откладывать посещение этого заведения. Однако однажды жарким июльским

утром меня призвало туда чувство долга, замаскировавшееся под нашего друга Бруно. Он и его жена Жанин живут неподалеку от Сен-Тропе и не меньше меня любят очень долгие ланчи.

Бруно начал разговор с литературы.

– Все еще делаешь вид, будто пишешь? – осведомился он. – И что на этот раз?

Я объяснил, что собираю материал для книги о праздниках и ярмарках, связанных с едой и напитками. Чем необычнее, тем лучше: лягушки, улитки, трюфели, кровяная колбаса, рубец. Ну и все в таком роде.

– А, праздники, – обрадовался Бруно. – У нас тут рядом как раз есть один, если ты, конечно, не возражаешь против обнаженки. *Fête des nanas*[69].

– В смысле…

– Девушки, мой друг, девушки. Всех видов и возрастов. И надето на них что-то вроде носовых платков или того меньше. Чудное зрелище в солнечный день. Только приезжай поскорее, а то скоро похолодает, и они все оденутся.

Хотя речь явно шла о событии, не включенном в путеводители и календари, я решил, что посмотреть на это все-таки стоит. Я знал Бруно уже много лет и доверял его вкусу.

– И где все это происходит?

– В «Club Cinquante-Cinq»[70]. Ежедневно, если нет дождя, – девушки не любят, когда промокают их темные очки. Тебе непременно надо приехать. Нигде больше не увидишь такое малое количество одежды на таком большом количестве народу. И кормят там хорошо.

И уже пару недель спустя наша машина с черепашьей скоростью ползла по шоссе, штопором спускающемуся от деревни Ля-Гард-Ферне к побережью. По дороге я пытался угадать, как «Клубу 55» вот уже несколько десятилетий удается удерживаться на пике популярности. Ведь, по словам Бруно, его можно считать дедушкой среди ресторанов Французской Ривьеры.

Он был основан в 1955 году Женевьевой и Бернаром де Кольмон, до этого снискавшими себе славу пионеров – они первыми из французов прошли по реке Колорадо на каноэ. После чего путешественники вернулись во Францию и купили кусок пляжа Памплон. В те времена Сен-Тропе был небольшой рыбацкой деревушкой с парой кафе, а «Клуб 55» – всего лишь маленькой хижиной, где на гриле жарили сардины для друзей и знакомых де Кольмонов (если клиент им почему-либо не нравился, ему объясняли, что это частный клуб, и отправляли прочь). Мадам прекрасно готовила, и постепенно прибавлялось и блюд в меню, и посетителей, привлеченных свежей рыбой,

хорошим розовым вином и возможностью поесть, не обременяя себя большим количеством одежды. Ресторан процветал.

А потом, в 1956-м, здесь появились Роже Вадим с Брижит Бардо, для того чтобы снять фильм «И Бог создал женщину» и навсегда прославить и изменить Сен-Тропе. Съемочная группа состояла из французов, а их надо хорошенько кормить, иначе вспыхнет бунт. Сможет ли мадам де Кольмон каждый день готовить для них ланч? Она смогла. Слухи распространялись быстро, и очень скоро ресторан стал знаменитым, и сюда начали стекаться гости со всего мира. С середины восьмидесятых им управляет сын Женевьевы, Патрис, а поток посетителей и не думает иссякать.

Таким образом, «Клуб 55» работает уже сорок пять лет – солидный возраст для ресторана, а учитывая его местоположение и характер клиентуры – просто чудо. Юг Франции вообще и супершикарный район Сен-Тропе в частности не располагают к постоянству и долголетию. Конечно, тут есть и старики, играющие в шары напротив легендарного ресторана «Colombe D'Or», и живущая здесь веками местная аристократия – монегаски, и старое казино в Монте-Карло, но все это – исключение. На Лазурном Берегу в ходу перемены – бутики, рестораны, отели и ночные клубы меняют хозяев и имена каждые несколько лет.

И кто упрекнет замученных и издерганных владельцев за желание поскорее избавиться от своего заведения? Ведь их клиенты, каждое лето до отказа заполняющие побережье, – отнюдь не самые милые и воспитанные люди. Если хотя бы половина того, что я слышал, правда, то большинство из них – настоящие чудовища. И это касается всех национальностей, хотя говорят, что за последнее время русские лидируют в гонке за звание самых нелюбимых гостей, опережая немцев, англичан и даже парижан. «Дело не в том, что у них при себе всегда безбожное количество наличных, – рассказывал мне владелец одного из местных баров. – Против этого у нас как раз никто не возражает. Беда в том, что они всегда такие жутко несчастные. Напьются, а потом начинают рыдать. Наверное, это у них в генах».

Но мне кажется, плаксивость – это еще небольшой грех по сравнению с тем, что вытворяют другие гости Лазурного Берега. Высокомерие, скупость, нетерпимость, эгоизм и грубость, мошенничество при оплате счетов, мелкие кражи (пепельницы, полотенца, посуда, купальные халаты) и привычка вытирать обувь гостиничными портьерами – все это превращает в ад работу тех людей, которые пытаются создать для отдыхающих рай на

небольшом участке побережья. И тем не менее «Клуб 55» выжил и продолжает работать.

С узкой песчаной дорожки мы свернули на парковку за рестораном, и на секунду мне показалось, что я в Калифорнии – именно там в изобилии водятся парковщики, берущие на себя труд приткнуть куда-нибудь вашу машину. Юноши в ярких шортах и зеркальных черных очках, с роскошным, словно отполированным, загаром лихо маневрировали на чужих автомобилях, стараясь произвести при этом максимум шума. Наш пожилой «пежо» спрятали где-то сзади, чтобы он не испортил сверкающий передний ряд: здесь пеклись на солнце игрушки стоимостью в сотни тысяч долларов – «ягуары», «порше», «мерседесы».

В час дня ресторан был еще наполовину пуст, но Бруно и Жанин уже ждали нас за столиком, а в ведерке охлаждалась бутылка вина. Самое интересное начнется позже, пообещал Бруно. *Les nanas,* как выяснилось, предпочитают появляться где-то около двух, но он решил прийти заблаговременно, чтобы у нас было время осмотреться и освоиться.

Прежде всего меня приятно поразило удивительное освещение ресторана: яркий солнечный свет просеивался через туго натянутый на деревянных балках белый парусиновый тент, отражался от светло-синих скатертей на столиках и чудесным образом преображал лица присутствующих. Все они казались до невозможности здоровыми. Официанты и официантки в хрустящей белой форме разносили по столикам меню и запотевшие бутылки вина. За стволами нескольких чахлых, но упрямых деревьев, растущих между терракотовыми плитками пола, просвечивала невероятная синева Средиземного моря и на ней – огромная трехпалубная яхта, надо полагать, с какими-то богатыми и знаменитыми пассажирами на борту. Пока мне здесь нравилось.

Патрис остановился у нашего столика, чтобы поздороваться с Бруно и Жанин и профессиональным взглядом оценить уровень вина в наших бокалах. Приветливый, уверенный и светский, с прекрасной памятью на имена и лица, он принимал здесь всех более или менее известных персонажей последних десятилетий – кинозвезд и политиков, финансистов, торговцев оружием, диктаторов в изгнании, тайных любовников, промотавшихся аристократов, супермоделей и модных фотографов, жиголо и дорогих проституток. Все они рано или поздно заглядывали в «Клуб 55», чтобы людей посмотреть, а заодно и себя показать, демонстративно прячась при этом за огромными черными очками.

Патрис пожелал нам *bon appétit* и двинулся дальше, приглядывая за столиками и официантами, ни на минуту не упуская из виду вход и улыбаясь, улыбаясь, улыбаясь. Я вслух удивился тому, как ему удается оставаться таким неизменно приветливым семь дней в неделю, весь длинный сезон, во время которого к нему в ресторан наверняка заходят и очень неприятные клиенты.

– Секрет в том, – объяснил Бруно, – что ресторан открывается только на несколько часов в день – на ланч. Правда, – усмехнулся он, – если повезет, ланч может продолжаться и до шести часов. Что будете есть? Лучше сделать заказ сейчас, пока не начался час пик.

Мы заказали *mesclun*[71], мидий, *friture*[72] и еще вина. На пляже двое мужчин поднесли к уху мобильные телефоны и уставились на трехпалубную яхту.

– Телохранители, – объяснил Бруно. – Они рыщут здесь уже полчаса – проверяют, не спрятались ли в салате бандиты.

Мы видели, как от яхты отделился скоростной катер и помчался к берегу, оставляя на воде белый пенистый след. Я разглядел даже стоящего на носу человека с прижатой к уху рукой. Интересно, как они устраивались, пока не была изобретена мобильная связь, – подавали сигналы флажками?

– А вот и девушки? – полуутвердительно спросил я, обращаясь к Жанин.

Она покачала светлой головкой и озабоченно поцокала языком, как делают француженки, когда не согласны с вашим мнением:

– Вряд ли. Целых три телохранителя. Это как минимум внуки Ельцина.

Кем бы ни была эта группа людей, она, по всей видимости, представляла огромную ценность. Весь ресторан наблюдал за тем, как один из охранников проводил своих подопечных к столику недалеко от нас. Увы, моим надеждам на экзотических или знаменитых соседей не суждено было сбыться – они оказались обычной (хоть и очень богатой) американской семьей в неизбежных бейсболках. Двое телохранителей остались на пляже, чтобы в случае чего отразить атаку врагов в бикини, а третий устроился у стены у нас за спиной. Присаживаясь, он поправил черную кожаную сумочку на животе, и я понял, что именно там скрывается его арсенал – парочка свето-шумовых гранат и «Мини-Узи». А значит, если случится заваруха и кто-нибудь станет угрожать бейсболкам, мы окажемся прямо на линии огня.

От мыслей о скорой и неминуемой гибели меня отвлекла Жанин:

– *Voilà. Les mimis arrivent*[73].

Они явились втроем и сейчас неторопливо шли между столиками, давая возможность хорошенько себя рассмотреть. Средний возраст – лет двадцать, все три в босоножках на платформе, обязательной модной детали этого сезона, и загар у всех изумительного, глубокого цвета, которого невозможно добиться во время обычного отпуска или каникул – он требует многих недель поджаривания в специальном масле. Я мог бы поклясться, что даже промежутки между пальцами, выглядывающими из босоножек, у них того же темно-карамельного цвета, что и длинные ноги, поджарые животики и задорные, высокие попки. Отдавая дань скромности, все они прикрыли бедра яркими парео, но те, видимо вследствие какого-то природного катаклизма, насквозь промокли по дороге в ресторан и теперь облегали тела девушек, как вторая кожа, не скрывая ни одного изгиба или выпуклости.

– Видел последнюю? – азартно спросил Бруно. – У нее очки куда больше, чем лифчик. – Он оглянулся на вход: – А где же их бумажники?

Бумажник на всех трех *mimis* оказался один – немолодой мужчина с помятым лицом и пеной седых волос на груди. Он уселся среди девушек, выложил на столик вещи, без которых, видимо, не мыслил себе ланча, – сигареты, золотую зажигалку и мобильный телефон – и только потом ущипнул за щечку одну из барышень.

– Их дядя, надо полагать, – хмыкнула Жанин.

Только француженка способна на глаз определить столь дальнее родство.

Клиенты тем временем вливались в ресторан непрерывным потоком. Они курсировали между столиками, спеша поприветствовать друзей после долгой разлуки – с некоторыми они не виделись аж с прошлого вечера. Воздух наполнился щебетаньем, радостными возгласами: *«Tiens! C'est toi!»*[74] – и звонкими поцелуями. Праздник *nanas* был в разгаре, и теперь стало заметно, что его участницы делятся на две возрастные категории, легко различимые по экипировке. Самая юная группа выбирала микроскопические купальники, бейсболки (не обязательно) и балансирующие на грани приличия шорты, обрезанные настолько, что из-под них виднелся нижний изгиб ягодиц. По сравнению с ними более зрелые дамы были одеты почти скромно: саронги, шелковые рубашки, легкие, прозрачные брюки – иногда чересчур прозрачные, – очень глубокие декольте и масса украшений. Кроме того, некоторые из них служили ходячей выставкой последних достижений косметической

хирургии. К счастью, с нами за столиком сидел эксперт, без помощи которого мы вряд ли разобрались бы во всех тонкостях.

Жанин, хотя сама и не делала подтяжки, говорит, что легко вычисляет *le lifting* с расстояния двадцати шагов. Вот, кстати, накануне вечером она присутствовала на обеде, где у троих гостей (один из них – мужчина) заметила «авторские подтяжки», как она выразилась. Все они были сделаны одним и тем же хирургом.

На минуту я поверил, что он и вправду метит свои произведения. Интересно только как? И где? Фирменный знак под левой грудью? Монограмма за ухом? Или подпись с внутренней стороны бедра? В наши дни логотипы известных фирм пользуются такой популярностью, что я бы ничуть этому не удивился. Но оказалось, все гораздо тоньше. Автора узнают не по подписи, а по индивидуальному стилю, так же как по особому крою узнают произведения известного кутюрье. В пластической хирургии есть свои диоры и шанели, и человеку сведущему достаточно одного взгляда на подозрительно четкий овал лица или искусно приподнятую грудь, чтобы определить автора этих шедевров.

Для некоторых женщин исправление того, чем одарила их природа, становится делом всей жизни. Начинается все с небольшого усовершенствования верхних век и нередко заканчивается тем, что на теле не остается ничего от оригинала. Жанин рассказала нам о легендарной обитательнице Лазурного Берега, приезжающей сюда каждое лето (зимы она проводит под ножом хирурга), которая сделала столько подтяжек во всех возможных местах, что теперь, когда она улыбается, видно, как натягивается кожа на икрах.

– Вот эта тоже перестаралась. – Жанин кивнула на даму солидного возраста, которая, не дойдя до своего столика, остановилась поболтать с друзьями. – Посмотри, что будет, когда она поднимет руки. – Вскоре дама действительно подняла руки, чтобы заправить волосы за уши. – Видел? *C'est la poitrine fixée.* Грудь не двигается – она зафиксирована. Как пуговицы на жилетке.

Наверное, сам бы я этого не заметил. Но после того как Жанин показала, феномен настолько заинтересовал меня, что я не мог отвести от женщины глаз.

– Это ужасно, – пожаловался я Бруно. – Теперь я все время буду на нее смотреть.

Тот пожал плечами:

– А зачем, ты думаешь, она это сделала? И зачем явилась сюда? Это ведь шоу. Сюда для того и приходят, чтобы показать

себя.

И чтобы подкрепить этот тезис, Бруно рассказал нам о недавно подсмотренной сценке.

Прелестная и щедро одаренная природой молодая женщина вела столь оживленную беседу, что одна грудь выскользнула из чашечки купальника. Конечно, женщина могла бы быстро и незаметно заправить ее обратно, но вместо этого воскликнула на весь ресторан: *«Ooh-la-la!»* Разумеется, все сидящие за соседними столиками немедленно повернулись к ней и стали свидетелями того, как женщина пыталась засунуть непослушную молочную железу обратно в лифчик, сталкиваясь при этом с массой непредвиденных трудностей. Один исполненный сочувствия джентльмен даже крикнул: «Официант! Принесите ей две большие ложки! – А потом заботливо добавил: – И позаботьтесь, чтобы они были теплыми».

Изложенная на бумаге, эта история кажется невероятной, но, находясь посреди выставки практически нагих тел, я легко в нее поверил. Все или, по крайней мере, все женщины, одеваясь, явно преследовали цель привлечь к себе как можно больше внимания. В нескольких случаях оптимизм взял верх над возрастом, и эффект получился не совсем тот, что задумывался. Один пример такого неверного расчета являла собой женщина в леопардовом купальнике и черной мини-юбке из крупной сетки, другой – нимфа в совершенно прозрачных лосинах с цветочным рисунком. Молодость этих красоток осталась в далеком прошлом, и плоть, когда они дефилировали, предательски тряслась и стремилась вниз, подчиняясь извечному врагу женщин – закону тяготения. Но ни та, ни другая дама не желала считаться с быстро бегущим временем, как это часто случается с француженками. В душе они все еще оставались звездами этого пляжа, уверенными покорительницами сердец, и одевались соответственно.

В отличие от присутствующих в ресторане женщин, их спутники нисколько не позаботились о своей наружности и по большей части представляли собой малопривлекательное зрелище. Некоторые из них – полагаю, промышленные магнаты на отдыхе – были одеты так, что вряд ли получили бы в этом ресторане работу *plongeur*[75], не говоря уж о должности официанта. Похоже, они и спали в этих же жеваных шортах и несвежих рубашках, а встав, даже не причесывались. Их демонстративная неухоженность отдавала самодовольством – ведь всем должно быть понятно, что только очень важные персоны могут так пренебрегать своим внешним видом. Словом, они не делали чести своим дамам.

Положение несколько исправилось около трех часов с

прибытием нескольких пожилых джентльменов со свитой. Их морскую одежду отличала особая, неброская, просоленная элегантность, а также приятное отсутствие логотипов и всяких флотских символов, из-за обилия которых современные яхтсмены напоминают кукол в подарочной упаковке. Еще больше впечатляло то, что они явились со своих яхт без телохранителей и, похоже, не имели мобильных телефонов. В ресторане приятно повеяло ностальгией. Они словно пожаловали сюда прямо с вечеринки у Сары и Джеральда Мерфи, оставив Хемингуэя и Скотта Фицджеральда допивать коктейли и лениво перебраниваться.

Наш официант, молодой человек, видимо обладающий даром предвидеть алкогольный дефицит, поставил в ведерко со льдом новую бутылку и спросил, не желаем ли мы заказать *fraises de bois*[76] после сыра. Мы решили на время прервать изучение нравов и занялись едой.

Чтобы пляжный ресторан пользовался успехом, еда в нем должна быть простой, свежей и без особых претензий. Кухня на песке – неподходящее место для повара, любящего заливать рыбу сложным соусом и между главными блюдами подавать сорбет из трав. Все это уместно в большом ресторане, но не здесь. Когда под столом вы сбрасываете туфли и сидите босиком, вам хочется чувствовать вкус моря, а не только любоваться на него. Так сказать, назад к природе, даже если парковка забита «мазерати».

Именно простота и свежесть стали основой успеха «Клуба 55». Рыба, салаты и овощи здесь именно такие, какими они должны быть, – настолько качественные и свежие, что не нуждаются ни в каких приправах и специях. А стоит положить в рот *pommes frites,* тут же становится ясно, что его, как и положено, опускали в кипящее масло два раза – первый, чтобы довести до готовности середину, а второй – ради хрустящей корочки. Так что, если вы просто хотите хорошо поесть, «Клуб 55» вас не разочарует.

И все-таки еда здесь далеко не главное. Ланч закончен, тарелки убраны, и, используя чашечку крепчайшего эспрессо как повод подольше задержаться за столиком, мы с интересом наблюдаем за вновь оживившимся залом. Немолодой мужчина в джинсах и очках с ярко-красными стеклами, со шлемом в руке растерянно бродит между людьми, как будто разыскивает свой сбежавший мотоцикл. Через два столика от нас будущая *nana,* очень юная, очень хорошенькая и откровенно скучающая, сидит рядом с родителями и испытывает свои чары на пробегающих мимо официантах. Собачек размером с дамскую сумочку поднимают на колени и кормят миндальным печеньем. Уже

четыре часа, и весь остальной мир давно вернулся на работу, что придает здешней атмосфере какое-то особое декадентское очарование.

Любители перемещаться от столика к столику возобновили свои хождения, но двигаются уже не так проворно, как до еды. Они присаживаются к своим приятелям и подолгу обсуждают планы на остаток дня. Похоже, даже у этих беззаботных сибаритов в жизни имеются свои проблемы. Из подслушанных разговоров мне удалось узнать, что водные лыжи очень плохо влияют на пищеварение, а загар вреден для кожи (что довольно странно было слышать от *mimi* шоколадного цвета). К счастью для тех, кто не знает, чем заполнить время от ланча до обеда, на свете существует шопинг, вроде бы не представляющий никакой угрозы для здоровья. «Клуб 55» позаботился о своих клиентах и открыл для них бутик, до которого надо совершить только короткую прогулку по пляжу. Мы решили, что и нам стоит на него взглянуть.

Сто метров, отделяющие магазин от ресторана, представляли собой идеальный образец коммерческой предусмотрительности и заботы о клиенте. Те, кто планировал и прокладывал дорожку, несомненно, помнили, что мужчины не особенно любят ходить по магазинам вместе с женщинами. У бедняг просто не хватает выносливости. Они быстро сдуваются и начинают капризничать, а потом тащат упирающихся женщин из магазина, не дав им исследовать и половины ассортимента. Что, разумеется, не нравится владельцам. Именно поэтому администрация «Клуба 55» решила позаботиться о сильной половине человечества и специально для нее устроила два островка отдыха на дорожке, ведущей в бутик.

Первый из них – это бар, расположенный так удачно, что при виде его мужчины тут же вспоминают, что после ланча забыли принять *digestif*. Обстановка в баре еще более непринужденная, чем в ресторане, одежды на посетителях еще меньше, а голого тела – еще больше. Впрочем, возможно, это только кажется, поскольку нижняя часть туловищ не скрыта под столиками. Любительницы шопинга охотно оставляют здесь своих спутников и спокойно отправляются в бутик, зная, что по крайней мере на полчаса те найдут себе приятное развлечение.

В нескольких метрах от бара, у самого моря расположена песчаная площадка с несколькими удобными лежаками. В день нашего приезда все они были заняты мужчинами, не желающими терять ни секунды в гонке за прибылью. Не обращая никакого внимания на разнообразные красоты природы (хотя некоторые были прикрыты лишь тонким слоем защитного крема), они,

срывая голоса, давали указания своим управляющим, брокерам, капитанам яхт и агентам по недвижимости. Я давно уже открыл один странный побочный эффект мобильных телефонов – почему-то все разговаривающие по ним непременно повышают голос и заставляют всех окружающих выслушивать подробности своих частных переговоров. Это ужасно действует на нервы, и я жду не дождусь того дня, когда телефонных маньяков, так же как курильщиков, изолируют от остального человечества. Желательно в звуконепроницаемых помещениях.

После несмолкаемого гомона на пляже нам показалось, что в бутике царит мертвая тишина. Изредка ее нарушало лишь шуршание пластиковых пакетов и шелест купюр. Фигуры разной степени раздетости сновали между примерочными кабинками и рядами вешалок. Сделки совершались молниеносно. Мужчин в зале практически не было. Их заберут позже, нагрузят фирменными пакетами и увлекут к запланированным на вечер удовольствиям.

Но сначала надо забрать свою машину, а это не всегда так просто, как кажется. Пока мы шли вдоль кромки пляжа к стоянке и любовались солнцем, уже готовящимся нырнуть в море, Бруно рассказал нам еще одну забавную историю. Как-то клиент «Клуба 55», один из этих слегка истасканных промышленных магнатов, ждал парковщика, отправившегося за его «бентли». В эту минуту на парковке появилась отобедавшая пара, и молодой человек, всунув в руку магната пятидесятифранковую купюру, распорядился: «Желтый „феррари“ из второго ряда. И смотри не поцарапай!»

Нетрудно представить, что испытал несчастный магнат, боготворимый своей секретаршей, уважаемый финансовыми аналитиками и высоко ценимый коллегами. Неужели он так долго карабкался к вершинам финансового успеха только ради того, чтобы в конце пути его приняли за парковщика. О ужас! Хотя вообще-то, заметил Бруно, парковщики были одеты гораздо лучше, чем магнат, поэтому странно, что владелец «феррари» их перепутал.

Возвращаясь на следующее утро домой, мы с женой с удивлением отметили, что в нашей деревне все люди полностью одеты. Во дворе нас встречали наши собаки, никогда в жизни не бывавшие в ресторане и не сидевшие на коленях, и гость, который сразу же сообщил, что канализация издает какие-то странные звуки. Короткий отпуск кончился, мы вернулись к реальной жизни.

Любовь с первого вдоха

Вопреки устоявшемуся мнению, я утверждаю, что путь к сердцу мужчины лежит не только через желудок, но и через нос. И в доказательство этого приведу пример моего друга Садлера. Он, как и я, англичанин, переселившийся во Францию. И тоже писатель. И, подобно мне, любит все французское, а в особенности то, что подается в бокале или на тарелке.

Все началось в портовом городе Дьепе. Едва прибывший из Англии паром ошвартовался у причала, как по трапу на берег торопливо спустился высокий худой человек. Это был Садлер, радующийся возвращению на свою вторую родину и намеренный немедленно это отпраздновать. Но как и чем? Шагая по узкой улочке Дьепа и прислушиваясь к урчанию пустого желудка, он наткнулся глазами на витрину *épicerie fine*[77] с великолепной выставкой сыров. Урчание превратилось в грозовой раскат, и Садлер зашел в магазин.

Во Франции производится столько сыров, сколько дней в году, – от мягких кремообразных до твердых и рассыпчатых, от острых как бритва до нежных сливочных, сыров из коровьего, козьего и овечьего молока, сыров, приправленных травами и перцем, маринованных в оливковом масле и выдержанных в камыше. Выбрать один-единственный сыр из всего этого изобилия – непростая задача.

Для всех, но только не для Садлера. Во всяком случае, в тот раз ему не пришлось долго думать. Зайдя в магазин, мой друг полностью доверился своему носу, а тот, быстро сориентировавшись во множестве витающих в воздухе ароматов, безошибочно выбрал самый богатый и пронзительный букет. Его издавал пухлый диск ржаво-оранжевого цвета, пять раз обмотанный морским тростником. Это был ливаро, из-за пяти полосок прозванный поклонниками *le colonel*[78], – один из самых духовитых сыров в мире.

Садлер влюбился. Он немедленно купил сыр и на машине повез его в Париж. С каждым километром присутствие «полковника» в салоне ощущалось все сильнее, и Садлер с наслаждением вдыхал божественный аромат.

В прошлом году он описал свое знакомство с ливаро в книжке об англичанине, поселившемся в Париже, а вскоре после ее выхода в свет ему позвонили из городка под названием Ливаро. Джентльмен, занимающий весьма высокое положение в сырной иерархии, сказал, что прочитал книгу и будет счастлив лично познакомиться с поклонником главной радости и гордости

Ливаро. А поскольку книга была написана по-французски и даже попала в список французских бестселлеров, она прославила их город на всю страну, а ее автор заслуживает официальной благодарности и высших почестей. Не согласится ли месье Садлер стать спонсором ежегодной ярмарки сыров в Ливаро и получить звание *chevalier de fromage*?[79]

Разве мог он отказаться? Получить награду за то, что ты ешь, – об этом можно только мечтать! И разумеется, Садлер сказал «да». А потом позвонил мне.

– Это настоящий сырный пантеон, – хвастался он. – Мне вручат медаль. Праздник продолжается три дня. Вина и ливаро будет хоть завались. Собирай чемодан. Мне нужен помощник.

Вот потому-то одним жарким августовским днем, в субботу, я оказался в Нормандии среди бесконечных фруктовых садов и фермерских домиков, наполовину облицованных деревом. Этот район Франции, богатый зелеными полями, коровами и яблоками, утопающий в сливках и кальвадосе, был, среди прочего, и родиной тех воинов, кто под предводительством Вильгельма Завоевателя покорил Англию. (Кстати, сам Вильгельм, хоть и прославился своим агрессивным поведением, был, по-видимому, щедрым и любящим отцом. Умирая в 1087 году, он завещал своему старшему сыну Роберту Нормандию, а младшему Вильяму Руфусу – Англию. К счастью для мальчиков, в те дни еще не придумали налога на наследство.)

В наши дни происходит обратный процесс, и теперь англичане завоевывают Нормандию. Они скупают фермы, крестьянские дома и особняки, привозят с собой свой мармелад и неискоренимое пристрастие к главному достижению цивилизации – английским газетам. Прохаживаясь по оживленной главной улице Ливаро, я услышал, как брюзгливый английский голос выговаривает киоскеру за непомерную цену на вчерашний номер «Таймс». При всем желании я не могу представить себе француза, который в глухой английской провинции станет жаловаться на цену «Le Monde». Хотя бы потому, что он не найдет там ничего похожего на «Le Monde». Все-таки мы, англичане, чересчур замкнутый народ. Дух моего бывшего босса Дженкинса еще витает среди нас.

Мы с Садлером договорились встретиться в отеле, в самом конце главной улицы. Хорошо зная своего друга, я тут же отправился в ресторан и, разумеется, нашел его там. Он сидел за столиком, потягивал вино и строчил что-то на оборотной стороне конверта.

– Думаю, мне надо будет произнести речь, – заявил он, постучав пальцем по своим запискам. – Вот, возьми. – Садлер

протянул мне лист желтоватой бумаги. – Это программа праздника. Ты почитай, а я пока допишу.

Он опять начал строчить на конверте, а я углубился в программу.

В ней было предусмотрено все, чего только можно ожидать от ярмарки сыров такого масштаба: *apéritif concert,* парад с оркестром, дегустации сыров, дегустации сидра, дегустации кальвадоса, барбекю, аттракционы и большой субботний бал. Нашлось и два сюрприза: в тот самый день должен был состояться «слепой» аукцион[80], на котором предстояло продать сорок *amouillantes,* то есть стельных коров, а в воскресенье – соревнование пожирателей сыра, победителю которого будет присвоено звание *le plus gros mangeur*[81].

– Все. – Садлер оторвался от своих записей. – Моя очередь сразу после беременных коров. А потом мы немного поработаем. Надо будет подписать книги.

– Мы?

– Ну да. Стол поставят прямо на улице. Устроят нас со всеми удобствами, вино или сидр – на наш выбор. Я уже обо всем договорился. Ты не пожалеешь.

Я не успел ничего ответить – к нам приблизился один из организаторов ярмарки, дабы удостовериться, что Садлер готов к ожидающей его минуте славы, или, возможно, помешать ему заказать еще одну бутылку вина. Будущего *chevalier de fromage* увели, а я решил посмотреть на коров, чтобы отдать дань материнству и успокоить нервы перед грядущими испытаниями.

Я люблю коров. Есть в них что-то умиротворяющее. Они редко куда-нибудь спешат. Если наблюдать за ними издалека, они кажутся воплощением безмятежности, двигаются медленно, лениво помахивают хвостами и выглядят очень живописно. Приблизившись, обращаешь внимание на длинные ресницы, мерные движения челюстей и тот факт, что от копыт до груди они обычно покрыты коркой грязи. Однако буренки, собравшиеся на аукцион, видимо, явились сюда прямо из коровьего салона красоты. Они стояли ровной шеренгой, вылизанные до последнего волоска. Их светло-бежевые пятнистые бока блестели, копыта были начищены, как лаковые ботинки, а глаза сияли. Беременность была им к лицу.

Аукцион проходил в полной тишине, если не считать шороха конвертов со ставками. Коровы молчали. Зрители молчали. Покупатели тоже молчали. Казалось, Ливаро погрузился в полуденную дрему. И вдруг этот покой был нарушен треском микрофона и многократно усиленным кашлем человека, прочищающего горло перед произнесением речи. По звуку я

добрался до площади Пастер, где Садлеру предстояло войти в историю, и тут же едва не был растоптан клином *confrères,* пробивающимся через толпу к эстраде. Братья в коричневых бархатных плащах и шляпах, звеня медалями, взобрались на деревянную платформу и выстроились по обе стороны от мэра Ливаро и одинокого англичанина.

Судя по виду, Садлер нисколько не нервничал: он важно прогуливался по эстраде, переговаривался со своими соседями и с королевским апломбом махал зрителям – словом, имел вид человека, с удовольствием ожидающего вполне заслуженных почестей.

Фигура в плаще и шляпе приблизилась к микрофону, достала заготовленный заранее листочек с текстом и начала представление нового *chevalier.* В Виттеле я уже столкнулся с тем, что подобные речи традиционно представляют собой смесь неумеренных похвал и шутливого перечня всяческих пороков кандидата. Хорошо зная Садлера, я предполагал, что перечисление растянется до самого вечера, но, как ни странно, мой друг отделался парой легких уколов, негодных даже на то, чтобы попасть в колонку сплетен в местной газете. После чего начался ритуал посвящения.

Прежде всего Садлеру поднесли кусок сыра ливаро – очень большой, но сущая ерунда для человека его способностей. Он справился с ним за несколько секунд. Потом ему вручили кубок, вмещающий примерно ведро нормандского сидра – количество достаточное, чтобы затушить небольшой пожар. Это было испытание не для мальчика, но для мужа, и, когда Садлер поднял кубок, толпа затаила дыхание. К чести моего друга должен сказать, что, несмотря на все выпитое и съеденное за ланчем, он сумел опустошить сосуд одним долгим глотком. Зрители разразились аплодисментами, свистом и одобрительными восклицаниями *«Ooh-la-la!». Confrères* прониклись к новоиспеченному *chevalier* заметным уважением. Он бесспорно заслужил свою медаль.

Рядом со мной стояла жена Садлера, Лулу.

– Он отлично справился, – похвалил я.

– *C'est normale*[82], – кивнула она. – Когда дело доходит до выпивки, он еще ни разу не оплошал.

Формальности закончились, и публика приготовилась слушать речь нового члена братства. Будь на его месте я, она продлилась бы не более одной минуты: большое спасибо, польщен, огромная честь, и все тут. Но Садлер слеплен из другого теста. Когда он не ест, то читает лекции в университете, и это, без сомнения, придает ему уверенности. К тому же он бегло говорит

по-французски. И не надо забывать, что в тот момент у него внутри плескалось ведро сидра, не считая вина, выпитого за ланчем. В результате мой друг схватил микрофон с таким энтузиазмом, будто собирался откусить от него кусок.

Уже после первых слов стало ясно, что перед нами опытный оратор, прекрасно знающий, как заинтересовать аудиторию.

– У меня есть мечта, – начал он. – Я горю желанием заняться со своей женой любовью на матрасе из сыра ливаро.

Лулу опустила голову. Она француженка, отличающаяся тонким вкусом и изящными манерами, а потому предпочитает держать дверь своей спальни закрытой. Но Садлера было уже не остановить.

– Сегодня я отправлюсь в постель с этой медалью на шее, – пообещал он, и я с удовольствием представил себе эту картину.

Мой друг к тому времени уже полностью овладел вниманием слушателей. Он поговорил еще о сексе, сыре, литературе и своей любви к Франции – кажется, он употребил термин «вожделение», – а потом перешел к заключительной части.

Не выпуская из рук микрофона, он набросился на мэра и расцеловал ее. Потом пришла очередь всех женщин – членов братства. Потом с криком: «Я англичанин, значит мне можно целовать и мужчин» – он облобызал всех остальных *confrères.* Все это очень напоминало ужимки кандидата в депутаты в последний день избирательной кампании. Влажные чмоки, усиленные микрофоном, через громкоговорители разносились по всей площади.

– *Mon Dieu,* – произнес восхищенный голос у меня за спиной, – как изменились англичане, с тех пор как ушла мадам Тэтчер!

А мне еще предстояло сидеть с этим человеком за одним столом и подписывать книги.

К счастью, какому-то решительному администратору удалось вырвать микрофон из рук Садлера до того, как мы заняли места за столом, иначе мой друг непременно оповестил бы о предстоящей встрече с читателями весь город. Мы заказали напитки, уселись за стол, заваленный стопками наших книг, и приготовились раздавать автографы толпе поклонников.

Надо сказать, занятие это странное и не всегда приятное, а несчастный писатель порой чувствует себя чем-то вроде экспоната в зоопарке. Любопытствующие скапливаются на безопасном расстоянии и с интересом рассматривают вас. Вы робко пытаетесь им улыбнуться, и они на всякий случай еще отступают назад, но по-прежнему не сводят с вас глаз. До вас доносятся обрывки фраз: «…А он старше, чем на фотографии…

Лучше подожду, пока она выйдет в мягкой обложке… Да все они алкоголики, эти писаки… Жалко его жену… Ну давай спроси его». Спроси его о чем? Вы мечтаете, чтобы кто-нибудь вас о чем-нибудь спросил и нарушил это невыносимое одиночество. Но такое случается крайне редко. Наконец какой-то смельчак осторожно приближается к столу, берет книжку, перелистывает несколько страниц, возвращает ее на место и поспешно отступает, так ни разу и не взглянув на вас. А вам кажется, что вы стоите за прилавком с бракованным товаром.

Но в этот раз все было по-другому. Еще бы, ведь я находился в компании вновь испеченной знаменитости, медалиста и *chevalier* Садлера, воодушевленного только что сорванными аплодисментами и внушительным количеством сидра. Мы провели за столиком очень приятный час и пришли к выводу, что жители Ливаро отличаются небывалой общительностью и веселостью. И очень любят целоваться. До этого дня я всегда считал, что чем холоднее климат, тем сдержаннее живущие в нем люди. Но здесь, в Северной Нормандии, в ходу были жаркие объятия и четырехкратные поцелуи, что в два раза превышало обычную французскую норму. Вскоре Садлер занервничал, как выяснилось, из-за того, что, по его мнению, обделил поцелуями *confrères* на эстраде. Теперь они примут его за очередного *glacial*[83] англичанина. «Я их точно недоцеловал, – сокрушался он. – Ну ничего – постараюсь исправить это за обедом».

Погода по-прежнему была к нам благосклонна. В тот вечер весь Ливаро высыпал на улицы, пропахшие жарящимся на гриле мясом, тонкими, как золотая паутина, блинчиками, которые пеклись тут же, на плоских сковородках с длинными ручками, расплавленным сыром, поджаренным хлебом и сидром. Мы прошли мимо маленькой жаровни, где на углях шипели *andouillette* — маленькие плотные колбаски, набитые требухой, и я заметил, как затрепетали ноздри Садлера.

– Я бы сейчас прикончил парочку, – мечтательно признался он. – Ланч был так давно.

Он поправил медаль, ускорил шаг, и скоро мы свернули с главной улицы на *place*[84], где нас ждал обед.

Он проводился в форме *repas campagnard* – это что-то вроде большого шведского стола. Под парусиновым тентом стояли длинные столы, освещенные гирляндой тусклых лампочек не мощнее сорока ватт. Получившийся в итоге световой эффект – не совсем сумерки, но уж точно не яркий свет – навеки связан в моем сознании с Францией. Он всегда напоминает мне о долгих летних вечерах, проведенных на улице, о бутылках вина на дощатых столах, о мотыльках, толкущихся в воздухе. Я поделился

этими наблюдениями с Садлером, человеком с развитым эстетическим чувством, но на этот раз он меня не слушал – его глаза были устремлены на буфетную стойку.

На ней, радуя взгляд, громоздились колбасы, ветчины, фланы, пироги, салаты, огромные, как пейзажи в музее, целые котлы с картошкой *à la mayonnaise* и, разумеется, горы сыров: ливаро («мясо бедняков»), камамбер, понлевек, нешатель. Мы наполнили тарелки до краев и нашли место за столом, рассчитанным на двенадцать человек. Хотя на площади царила атмосфера всеобщей любви и братства, я, похоже, чем-то прогневил свою соседку справа. Она не сводила глаз с моей тарелки, и та ей явно не нравилась. Потом дама посмотрела на меня и энергично погрозила указательным пальцем – верный знак того, что я совершил непростительный промах.

– Месье, вы не взяли сыра!

У меня на тарелке и правда не осталось для него места. Я намеревался отправиться за сыром чуть позже и уже хотел сообщить об этом соседке, но она прокричала мне прямо в ухо:

– Помните, что` однажды сказал великий Брилья-Саварен?[85] «Обед без сыра – это то же, что красавица без глаза». *Voilà, monsieur.*

Я поискал глазами своего друга *chevalier,* но он уже целовался с кем-то за соседним столом; Лулу тоже была далеко и не могла мне помочь. Значит, придется отбиваться самостоятельно. Я заверил соседку, что непременно займусь сыром попозже. И кстати, не просветит ли она меня насчет завтрашнего состязания: каковы его правила и кто участники? Известен ли фаворит и можно ли делать ставки?

В наш разговор немедленно включилось еще несколько соседей, и, как и следовало ожидать, между ними сразу же разгорелся спор. В итоге все признали, что фаворит все-таки имеется: местный житель, который уже несколько раз выигрывал в предыдущие годы. Говорят, что он усердно тренируется и находится в отличной спортивной форме. *Mais attention!* По слухам, у него появился опасный соперник. Темная лошадка, прибывшая из самого центра Франции – города Клермон-Ферана. Мало того что это женщина, так еще и японка! Похоже, последний факт особенно радовал всех сидящих за столом, ведь он свидетельствовал о том, что Ливаро и его замечательный сыр обрели уже *renommée mondiale*[86].

Соседка тем временем полностью взяла на себя всю заботу о моем пропитании. Заметив, что на тарелке освободилось место, она проводила меня до буфета, и там, под ее неослабным наблюдением, я выбрал сыр. Когда я положил себе большой

треугольник ливаро, мадам неодобрительно поцокала языком и заменила его на очень большой кусок, предварительно потыкав в него пальцем, чтобы определить зрелость.

Ливаро никак нельзя назвать скромным сыром. Он немедленно заявляет о своем присутствии пронзительным терпким ароматом. Это плотный, мягкий и в то же время упругий сыр, очень питательный (45 процентов жирности) и восхитительно вкусный – прямая противоположность тому переваренному, прессованному творогу, который иногда выдают за сыр в Англии. Пока я его ел, мадам не сводила с меня глаз и с довольным видом кивала. Вместе с ливаро закончились и мои силы. На лбу выступил пот, а сердце стало биться с перебоями. Но соседка еще не закончила мое обучение.

– *Bien*[87], – сказала она. – А теперь надо выпить глоточек кальвадоса, чтобы помочь пищеварению.

Садлер, чей радар всегда настроен на определенные раздражители, тут же услыхал магическое слово и заявил, что его пищеварению глоточек кальвадоса на ночь тоже не помешает. А кроме того, как он справедливо заметил, этот напиток изобретен нормандцами, и хотя бы из благодарности к гостеприимным хозяевам мы должны последовать совету мадам.

Что мы и сделали чуть позже на кухне одного из членов оргкомитета ярмарки. Он выставил на стол домашний кальвадос в темной бутылке без всяких опознавательных знаков. Напиток оказался таким крепким, что на глазах выступили слезы, но при этом у него был мягкий, округлый вкус, и он моментально согревал желудок. В Нормандии этот эффект называется «солнце внутри». Той ночью я спал как бревно.

Жизнь полна сюрпризов, и иногда они бывают даже приятными. После всех излишеств предыдущего дня мы с Садлером (он в особенности), несомненно, заслуживали самого тяжелого похмелья, но, как ни странно, проснулись утром отлично отдохнувшими, свежими и готовыми к новым подвигам, сыру и кальвадосу. Мы вышли из гостиницы и отправились на поиски кофе.

Было только десять утра, но по всей главной улице уже стояли жаровни, а возле них на крючках висели длинные ожерелья сосисок кроваво-красного цвета. Все собачье население Ливаро бродило тут же, напустив на себя невинный вид и терпеливо дожидаясь момента, когда хозяин жаровни опрометчиво повернется к ним спиной. Тут же мы обнаружили несколько грузовиков, временно превращенных в рестораны: бортики откинуты и в кузове оборудован небольшой бар, несколько зонтиков, столиков и стульев расставлены рядом, а из

крошечных кухонек плывут соблазнительные запахи. Садлер взглянул на часы, с сожалением признал, что для ланча еще рановато, а потом вдруг остановился так резко, что на груди подскочила медаль.

– Ты видишь то, что вижу я? – спросил он меня, не сводя глаз с противоположной стороны площади Пастер.

Там на небольшом помосте стояло несколько бочек, а над ними красовалась вывеска с роковыми словами: *Dégustation. Cidre et Calvados.* Возле бочек слонялось несколько мужчин с ярко окрашенными носами и с дегустационными стаканчиками в руках.

– Это ведь просто яблочный сок, – взмолился Садлер. – И всегда можно сплюнуть, если не хочешь пить.

Я посмотрел на Лулу, и она с улыбкой кивнула. Ну что тут поделаешь?

Чуть позже мне пришлось признать, что середина утра – самое подходящее время для дегустации. Завтрак остался в далеком прошлом, а до ланча еще далеко, глаза ясные, нёбо еще чистое, вкусовые рецепторы в боевой готовности. Мы встали в очередь к барной стойке и заспорили о том, в чем больше витаминов – в сидре или кальвадосе. Выходило, что придется пробовать и то и другое. Сидр не принадлежит к числу моих любимых напитков, но у того, что мы дегустировали, был яркий и свежий фруктовый вкус, и я пил его с удовольствием. Нам рассказали, что местные свиньи и лошади нередко пьянеют, наевшись яблок-паданцев, в которых уже начался процесс ферментации. А известный в округе хряк-алкоголик по имени Гастон, *le picoleur*[88], специально ходит по фруктовым садам и раскачивает деревья, чтобы яблоки поскорее падали на землю. Покончив с сидром, мы перешли к тому, что наш новый друг за стойкой бара назвал «причиной, ради которой Бог создал яблоки». По стаканчикам был разлит кальвадос разных возрастов – от *jeune homme* до *grand-père.* Мы нюхали его, потом осторожно брали в рот и, признаюсь, глотали, а не сплевывали. Алкоголь крепостью восемьдесят четыре градуса, несмотря на ранний час, пился удивительно легко. Возможно, оттого, что съеденный вчера сыр еще покрывал мои внутренности защитным слоем. Мы решили, что надо купить по паре бутылок и отвезти их домой для дальнейшего изучения, а потом мудрая Лулу предложила выпить кофе.

В кафе мы прибыли под музыкальное сопровождение: официальный оркестр ярмарки как раз проходил по главной улице, играя очень недурной джаз. Впереди вышагивал *chef d'orchestre* — крупный мужчина, исполняющий импровизации на

трубе с виртуозностью Майлза Дэвиса.

На небольшой площади оркестр остановился и, видимо, для разнообразия решил побаловать публику чем-то совсем непохожим на джаз. Я не поверил своим ушам, когда уловил первые такты нашего знаменитого марша «Типперэри» – уж его-то я никак не ожидал услышать во французской глубинке. Правда, исполнение носило явно французский характер и сильно отличалось от того, чему я внимал с детства, а аранжировка с тонкими орнаментами импровизаций скорее напоминала нью-орлеанский джаз, чем старый солдатский марш. Однако публике исполнение очень понравилось, она потребовала повторения, и мы еще не один раз прослушали «Типперэри».

Прямо напротив кафе шла распродажа сыров, и Садлер быстренько сбегал туда, чтобы было с чем возвращаться в Париж. Вернувшись в кафе, он задумался. Вид длиннущего прилавка, заваленного кругами ливаро, напомнил ему о сегодняшнем соревновании. Интересно, каким образом участники готовятся к подобному испытанию?

Мы представили себе месяцы борьбы, жертв и строжайшего режима, необходимые для того, чтобы к началу состязания едок находился на пике формы. Как они этого добиваются? Постятся? Занимаются особой гимнастикой? Бегают трусцой? Медитируют? Очищают кишечник? Делают массаж желудка? Или, по предположению Лулу, применяют самый французский из всех методов подготовки – слегка перекусывают?

В три часа дня на эстраде, где накануне чествовали моего друга, уже стоял длинный стол. На разогреве у взрослых едоков выступали малолетние гурманы. Их разбили на команды по двое: один игрок сидел на стуле («едок»), другой стоял у него за спиной («кормилец»). Стоящий должен был с ложечки кормить йогуртом своего сидящего товарища. Вроде бы все просто, но на голову «кормильца» был надет черный плотный мешок, поэтому находить рот «едока» ему приходилось на ощупь или на удачу. Аниматор, молодой человек с микрофоном, исполнял роль рефери, демонстрируя при этом удивительное свойство безостановочно тараторить и, кроме того, незаурядные акробатические способности, позволяющие ему вовремя увертываться от пролетающей мимо порции йогурта. Через десять минут все дети и стол были покрыты толстым слоем белой массы. Зрители решили, что соревнования прошли на редкость удачно.

Потом на эстраду поднялась бригада уборщиков, и скоро вся меблировка готова была принять *grands mangeurs.* Девять олимпийцев по очереди появились на сцене и заняли свои места. Толпа зрителей встречала аплодисментами каждого, но особенно

бурно приветствовала фаворита, оказавшегося на удивление худощавым. И просто бурю оваций вызвало появление японской темной лошадки из Клермон-Ферана – мадемуазель Ику, миниатюрной женщины, которая, судя по виду, не справилась бы и с багетом, не говоря уж о паре фунтов ливаро. Аниматор поинтересовался, что она в данный момент чувствует. Вместо ответа мадемуазель хихикнула и помахала зрителям. «Уверенно держится, – заметил кто-то за моей спиной. – Вопрос в том, какого размера у нее желудок».

Аниматор коротко рассказал о правилах соревнования: за пятнадцать минут каждый участник должен съесть по два круга сыра. Вес каждого круга – девятьсот граммов. Запивать сыр разрешается любым количеством сидра. Первая же попытка спрятать сыр в одежде будет немедленно пресечена, а нарушитель – дисквалифицирован. И пусть победит сильнейший.

Фаворит уже разминался: двигал челюстью, пошевеливал плечами, внимательно изучал соперников и скручивал крышечку с бутылки сидра. Его спросили, как он сегодня готовился к состязанию. Как и предсказывала Лулу, он признался, что съел очень легкий ланч. Следующий вопрос: как часто он употребляет сыр? Ответ: раз в год. Конец интервью. Фаворит оказался не слишком разговорчивым – видимо, берег силы.

И вот соревнование начинается! Все девять участников берутся за дело очень рьяно и вгрызаются в свой круг сыра, как собаки в штаны почтальона. Совершенно очевидно, что на такой скорости они долго не продержатся – им предстоит марафон, а не спринтерская дистанция. Через несколько минут темп поедания сыров несколько замедляется, и тогда становится заметной разница в технике. Новички угадываются сразу же: они отхватывают от кругов неровные куски, судорожно помогают себе руками, а кроме того, постоянно поглядывают на соперников, чтобы проверить, как идут дела у тех. Большая ошибка, сообщает нам сосед, разумеется эксперт. Это то же самое что в футболе упускать мяч из виду.

Оба фаворита также придерживаются разной тактики. Последовательница дзена мадемуазель Ику смотрит прямо перед собой, словно черпает вдохновение за линией горизонта, очень ритмично двигает челюстями, после сглатывания каждого куска деликатно промокает губы бумажной салфеткой, а сидр, как и подобает леди, прихлебывает крошечными глоточками. Если бы существовал приз за самое грациозное поедание ливаро, он, несомненно, достался бы ей.

Ее главный соперник, напротив, нисколько не заботится о красоте исполнения. Он за один раз отхватывает от круга по два

огромных куска и распихивает их за щеки, оставляя посредине отверстие только для потока сидра, который подхватывает сыр и уносит его в желудок. Он действует как машина, поедая даже оранжевую корочку, время от времени промокает пот на лбу и знаками требует новую бутылку. Мы уже не сомневаемся – перед нами будущий чемпион.

– *Quel mec!* – в восторге восклицает один из поклонников его таланта. – *Il est formidable!* Что за парень! Что за пищеварение!

Фаворит делает последний глоток сидра, проглатывает с его помощью два последних куска сыра, победно рыгает и возносит кверху руки, приветствуя своих болельщиков. Он чемпион! За двенадцать минут ему удалось уничтожить четыре фунта сыра и полтора литра сидра. Полагаю, это мировой рекорд. Обливаясь потом, победитель встает – что само по себе уже чудо – и дает интервью аниматору.

– Поздравляю! Как вы себя чувствуете?

– Отлично. Больше ни куска сыра за целый год.

Конец интервью. Чемпион по-прежнему немногословен.

Аниматор подходит к мадемуазель Ику, которая тоже добилась неплохого результата – съела два фунта ливаро и выпила бутылку сидра без видимого вреда для здоровья. Хихикая, она сообщает нам, что очень любит сыр и что в Токио он в десять раз дороже, чем здесь, во Франции. Она получает специальный приз как чемпионка среди женщин – копию «полковника», выполненную из шоколада.

Остальные участники демонстрируют признаки крайней усталости: некоторые из них полулежат на столах, другие, обессиленные, откинулись на спинки стульев, все они тяжело дышат, их лица бледны, как камамбер, и блестят от пота. А кто-то еще уверяет, что профессиональный бокс – самый изматывающий вид спорта. Попробовали бы они есть сыр на скорость! Мы покидаем площадь и под звуки «Типперэри» идем к себе в отель. Пора собираться домой.

Как чудесно мы провели время в Ливаро! Погода, еда, развлечения, гостеприимство местных жителей – все объединилось ради того, чтобы сделать этот уик-энд незабываемым. И приходится признать, что в умении обращаться с вилкой, ножом и стаканом Садлеру нет равных – с ним не может сравниться даже мой друг Режи. Надо будет обязательно устроить еще одну совместную поездку.

Тут мне как раз вспомнился и подходящий повод. На конец ноября я приглашен в Бургундию – на винный аукцион в Боне и праздничный ланч виноделов в поместье Шато де Мерсо. Возможно, если Садлер будет свободен, он не откажется

сопровождать меня. Мне тоже потребуется помощник. Мой друг явно заинтересовался.

– Будет хороший ланч?

– Всем ланчам ланч. Продолжается добрых пять часов.

– И вина, конечно, отменные?

– Лучшие из лучших. Целые реки.

– Договорились. Я надену свою медаль, – пообещал Садлер.

Я редко возвращаюсь из подобных поездок без какого-нибудь сувенира, приставшего к одежде. На этот раз жена сообщила мне, что в пылу празднования я, судя по всему, уселся на кусок ливаро. При этом сильно пострадали брюки. Настолько сильно, что я уже приготовился расстаться с ними навсегда.

К счастью, хозяйка химчистки в Апте – истинный виртуоз своего дела. Ей подвластно все – вина, соусы, подливки, растительное и сливочное масла. Но обширное пятно на моих брюках поставило в тупик даже ее. Из вежливости она не стала спрашивать, как оно там оказалось, а только поинтересовалась сортом сыра. Когда я признался, что это ливаро, она в задумчивости покивала и сказала, что вычистит брюки бесплатно. Ей как профессионалу будет интересно решить такую задачу. Мораль: садиться следует только на самые лучшие из сыров.

Марафон для гурманов

Его дистанция строго соответствует официально установленной – 26 миль 385 ярдов или, иначе говоря, 42 километра 195 метров, – но на этом сходство с обычными марафонами и заканчивается.

Его участники наряжаются в маскарадные костюмы, и чем чуднее – тем лучше. По маршруту забега устроено двадцать *points de dégustation,* где спортсмены могут подкрепиться лучшими винами Франции. Конечно, сомнительно, что те, кто использовал эту возможность, побьют мировой рекорд, но гонка проводится не ради рекордов, а ради удовольствия. И зрители, и участники должны надолго запомнить этот самый французский и самый цивилизованный из всех марафонов – *Marathon du Médoc,* проходящий по самой цивилизованной сельской местности в мире – среди знаменитых виноградников Бордо.

Бег на длинные дистанции никогда не ассоциировался у меня с удовольствием и уж тем более с алкоголем. Те несчастные, которые с остекленевшими глазами и искаженными лицами, потея и задыхаясь, трусят по городским улицам и сельским дорожкам, похожи скорее на жертв средневековых пыток, чем на эпикурейцев. И мысли их наверняка заняты травмами плюсневых костей и кровавыми мозолями, а не радостями жизни. Короче говоря, я привык считать бег мучительным и нудным занятием – идеальным хобби для мазохистов.

Вот потому-то, услышав неожиданное словосочетание «винный марафон в Медоке» и узнав, что для участия в нем съезжаются любители лозы со всего мира, я решил, что непременно должен это увидеть. Когда еще представится такая отличная возможность заполнить один из многочисленных пробелов в моем спортивном образовании? А кроме того, имелась и пара других причин. Во-первых, мне уже давно хотелось взглянуть на замки Бордо, известные своей исключительной элегантностью. А во-вторых, не стоит забывать и о жидком соблазне: «Линч-Баж», «Лафит-Ротшильд», «Фелан-Сегюр», «Латур», «Понте-Кане», «Бейшевель», «Кос д'Эстурнель»… Если Великий Небесный Сомелье когда-нибудь решит составить список самых божественных вин, они войдут в него в первую очередь.

Как-то вечером, упражняясь со штопором, я размышлял о том, что большинство моих поездок на всякие гастрономические праздники, проходящие в разных концах Франции, – это примеры чистейшего авантюризма. Все, что мне обычно известно о них, это дата и иногда приблизительная программа, присланная кем-

нибудь из добровольных организаторов – женой мэра, начальником местной пожарной команды или мясником. Отправляясь в незнакомый мне город, я никогда точно не знаю, что там найду: праздничную толпу, заполонившую улицы, или трех местных жителей с понурой собакой, ожидающих меня на главной площади.

Но винный марафон в Медоке был событием совсем иного масштаба. Информация в форме писем, факсов и телефонных звонков поступала ко мне ежедневно. Казалось, для мадам Олли, сотрудницы регионального Совета по туризму, нет ничего невозможного. А однажды утром пришел факс, заставивший и мою жену пересмотреть свое отношение к бегу на длинные дистанции. Мадам Олли любезно предлагала мне остановиться в Шато Пишон-Лонгвиль, разумеется, если у меня нет других планов.

Жена прочитала этот факс, и ее глаза заблестели.

– Кажется, я тебе раньше не говорила, но мне всегда ужасно хотелось посмотреть на марафон, – призналась она.

Мы прибыли в шато во второй половине дня. Сентябрьское солнце косо освещало виноградники и окрашивало стены замка в цвет бледного золота. Хотя Пишон-Лонгвиль, должно быть, хорош при любом освещении. Он был построен в 1851 году, в самый пик моды на разнообразные башенки, и четыре из них, черные и остроконечные, как шляпа колдуньи, возвышаются по углам его крутой крыши. Больше всего Пишон (до чего же приятно называть шато просто по имени!) похож на замок принцессы из волшебной сказки. Фасад украшают большие пропорциональные окна, а к главному входу ведет невысокая величественная лестница. Если встать на верхнюю ступеньку и посмотреть оттуда на открывающийся вид, то на несколько минут можно вообразить себя аристократом и владельцем виноградников.

Даже беглого взгляда на парк достаточно, чтобы разобраться во взаимоотношениях владельцев замков с природой: они сначала укрощают, а потом дисциплинируют ее – выпрямляют, формируют, подстригают и причесывают. Деревья высятся по бокам аллей, точно на параде, или собраны в строго симметричные группы. Газоны побриты, гравий просеян, а вода – в нашем случае небольшое озерцо в каменных прямоугольных берегах – загнана в рамки. Начиная с другой стороны дороги и до самого горизонта раскинулось зеленое море. Все виноградники, насколько хватает глаз, подстрижены так же ровно, как и газоны.

Источником единственного замеченного нами в тот день беспорядка были, разумеется, люди. Они выгружали из фургонов

складные столы и расставляли их перед озером, с грохотом подтаскивали ящики с бутылками и коробки с бокалами, полировали их и выставляли на столы. Сегодня на обед в замок приглашены шестьсот участников марафона, и аперитивы будут подаваться в саду. Я уже не сомневался – этот марафон придется мне по вкусу.

Выйдя из безупречного парка, мы углубились в столь же безупречные виноградники, занимающие почти семьдесят акров. В конце каждого идеально ровного ряда росло по розовому кусту, выполняющему не только декоративную, но и сигнальную функцию. Все насекомые и вредители предпочитают розы и в первую очередь нападают на них, таким образом предупреждая *vigneron*[89] о грозящей лозе опасности. Повсюду вокруг нас драгоценные пурпурные кисти Каберне Совиньона свисали с кустов, которые по тридцать и более лет с трудом выживают в этой сухой, песчаной почве. «Виноград должен страдать» – эту фразу то и дело повторяют в Бордо. Но страдания страданиями, а от сорняков его оберегают со всей тщательностью. Прогуливаясь вдоль рядов, мы с женой тщетно пытались найти хоть один. С таким же успехом мы могли бы искать пресловутую иголку в стоге сена.

Сколько же труда – и в основном ручного – требуется, чтобы поддерживать виноградник в таком порядке. Сколько денег надо вложить в него, перед тем как он начнет приносить доход. Как опасны капризы погоды, неподвластные человеку: недостаток или избыток дождей, град, аномальный ветер, слишком ранние или слишком поздние холода. Все усилия и труды, потраченные за год, могут пойти прахом за одну ночь. Каждый раз открывая новую бутылку вина, я непременно вспоминаю о неимоверной работе, знаниях и терпении, вложенных в нее, и понимаю, какую выгодную сделку заключил.

От таких мыслей у меня разыгралась жажда, и, к счастью, почти сразу же со стороны шато до нас донеслись звуки джаза. Под знакомую мелодию «Когда святые маршируют» мы двинулись в обратный путь и, подойдя к парку, услышали еще и гул сотен голосов. Стало быть, бегуны уже прибыли и нам надо поспешить, если мы не хотим опоздать к аперитиву.

У озера перед нашими глазами предстало очень странное и даже шокирующее зрелище: на фоне элегантного шато и классически строгого парка веселилась расхристанная толпа участников марафона, многие из которых оделись так, точно явились на старт. Роль вечерних платьев и смокингов играли безразмерные кроссовки, шорты, нисколько не скрывающие мускулистых лодыжек и стройных бедер, футболки и майки,

рюкзаки и бейсболки. Все их владельцы пребывали в отличнейшем расположении духа. А почему бы и нет? Вечер выдался чудесный, на завтра синоптики тоже обещали хорошую погоду – говорят, во время марафона никогда не бывает дождей, – и всех нас ожидал прекрасный обед, изобилующий *hydrates de carbone*[90], незаменимыми при больших физических нагрузках.

Перед обедом мы заглянули в замок, чтобы пообщаться с Сильвией Каз-Режимбо, отвечающей в Пишоне за связи с общественностью. Сильвия, очаровательная и безмятежная, несмотря на шесть сотен приглашенных к обеду гостей, угостила нас шампанским и познакомила с любопытной статистикой.

В этом году заявки на участие в марафоне подали девятнадцать тысяч человек, и из них были удовлетворены только восемь тысяч. Из этих восьми шесть тысяч участников побегут в маскарадных костюмах, а остальные – серьезные спортсмены, включая и действующего чемпиона Франции, – будут бороться за результат. Самому молодому участнику нынешнего забега исполнилось двадцать лет, самому старшему – семьдесят пять. Вдоль трассы за марафоном будут наблюдать более пятидесяти тысяч зрителей.

Первый винный марафон в Медоке состоялся шестнадцать лет назад, и из пяти его учредителей трое были врачами. Благодаря им медицинское обеспечение мероприятия сделало бы честь самой современной больнице. О здоровье участников позаботятся триста добровольцев – кардиологи, терапевты, ортопеды и медицинские сестры; кроме того, будет установлено пятнадцать палаток для массажа и оборудование для сердечно-сосудистых тестов, – словом, организаторы подготовились к любым неожиданностям: от вросшего ногтя до неровного пульса и шумов в сердце.

И о желудке спортсменов тоже не забыли. Помимо двадцати пунктов вдоль трассы, на которых бегунам предложат высококалорийные закуски (и тридцать пять тысяч литров минеральной воды «Виттель»), за линией финиша их будут ждать пятнадцать тысяч устриц, четыреста килограммов антрекотов и сто шестьдесят килограммов сыров. И соответствующие вина, разумеется. Я начал жалеть о том, что не записался в участники.

Снизу, из парка, донесся топот множества ног – бегуны направлялись на обед. Я выглянул в окно и увидел, как человеческий поток затекает под огромный, натянутый за замком тент.

– *Bon*, – сказала Сильвия, – пойдемте обедать.

Под навесом стоял такой шум, будто вечеринка была в самом разгаре, а между тем участники пока даже не уселись за столы.

Аниматор со сцены тщетно старался призвать публику к молчанию хотя бы на время представления нескольких участников, прибывших издалека: из Аргентины, Бразилии, Польши, Мексики, Японии, Англии, Канады, Дании; была даже пара из Новой Каледонии и один смельчак из Израиля. После каждого нового представления навес вздрагивал от рева и грохота аплодисментов.

– Прошу вас! Прошу вас! *Un peu de calme!*[91] – отчаянно взывал аниматор. – Большая просьба не влезать на столы, пока обед не закончился!

А я-то всегда считал, что бегуны – люди выдержанные и спокойные.

Огромный тент, закрывающий весь газон и даже одно довольно высокое дерево, буквально пульсировал от аккумулированной под ним энергии шести сотен здоровых, тренированных людей, твердо решивших хорошо повеселиться этим вечером. Очередным оглушительным ревом они приветствовали появление на сцене гитариста, который, вероятно, от избытка адреналина настраивал инструмент, держа его на вытянутых вверх руках.

Меню, как и было обещано, изобиловало углеводами, но то были углеводы *à la bordelaise*[92], для начала – салат из холодных макарон и ветчины, потом – морепродукты с лапшой и, наконец, главное блюдо – *macaronis et daube au vin du Médoc:* опять макароны и говядина, тушенная в вине. Кроме того, на столе громоздились горы хлеба и стояли бутылки вина – два сорта белого и два красного. Если после такого обеда спортсмены надеются не только встать с кровати, но и побежать, надо полагать, желудки у них устроены по образцу бетономешалок.

И вот обед начинается. Аниматор с радостью сменяет микрофон на бокал вина, а вместо него на сцену выходят музыканты. В темных очках и черных федорах они выглядят *très, très cool*[93]. Первые же такты «Сидя на причале» Отиса Рединга переносят нас в шестидесятые, и там мы и останемся до конца обеда. Спортсмены, оказывающие явное предпочтение вину, а не минеральной воде, встречают знакомую мелодию взрывом аплодисментов, свистом и улюлюканьем. Один из гостей в красном баскском берете вскакивает из-за стола и начинает подпевать. Тент ощутимо вибрирует.

Разговаривать за столом становится невозможно, но Сильвия все-таки умудряется ответить на чей-то телефонный звонок.

– Завтра я могу взять вас обоих в вертолет, – говорит она нам, отключившись. – Увидите восемь тысяч участников разом.

И я вспоминаю, что здесь, под навесом, присутствуют всего

десять процентов завтрашних бегунов. Сколько же героических усилий организаторов потребовалось, чтобы праздник такого масштаба состоялся! От восхищения макароны застревают у меня в горле.

Музыканты переходят к творчеству Ареты Франклин, и из динамиков грохочет «Респект». Четыре девушки бэк-вокалистки уже давно расстались со своими федорами и теперь скачут на самом краю сцены, вращая волосами и бедрами. Арета могла бы ими гордиться. Официантка, несущая в каждой руке по огромной миске с горячими макаронами, заражается общим настроением и начинает пританцовывать. Часть гостей уже вышла из-за столов, и теперь на газоне творится что-то невообразимое – все пляшут, трясутся, скачут и сталкиваются. Никогда раньше я не подозревал, что подготовка к соревнованию может быть такой веселой.

Спортсмены по-прежнему пьют не воду, а бордо. Вино – «Турель де Лонгвиль» 1994 года и «Шато Пишон-Лонгвиль» 1992-го – подносится к столу упаковками по шесть бутылок. Воспользовавшись тем, что музыканты уходят на перерыв, человек в красном берете встает и исполняет для нас народную баскскую песню. Когда он замолкает, эстафету подхватывают другие гости, и мы по очереди прослушиваем немецкий застольный гимн, старинную французскую песенку, голландский хор и еще два вокальных номера неопределимого происхождения. Смесь вина с углеводами делает свое дело.

Музыканты возвращаются и объявляют, что теперь нас ждет встреча с творчеством Стиви Уандера. На газоне выстраивается цепочка танцующих и, извиваясь как змея, несколько раз проходит мимо эстрады, огибая столы и дерево. Женщина в широкополой шляпе и футболке с кленовым листом останавливается, чтобы перевести дух, прямо перед нами. «Вау, – говорит она, – у нас в Торонто ничего подобного не бывает». А мне интересно, что бы подумали обо всем этом прежние обитатели замка.

Ближе к полуночи музыка становится спокойнее. На прощанье нам исполняют «Попробуй понежнее», и спортсмены, разгоряченные, счастливые и усталые, сливаются в пары. Наутро им предстоит пробежать двадцать шесть миль.

Мы вышли из-под навеса и решили прогуляться вокруг шато. Под ногами мирно похрустывал гравий; высокие каменные стены светились в лучах прожекторов; на фоне ночного неба черными остроконечными силуэтами вырисовывались башни замка; далеко за виноградниками, на берегу Жиронды мигали редкие огоньки, а сверху на нас смотрели звезды. Воздух, прохладный и чистый,

уже пах осенью. До чего же приятно жить!

* * *

На следующее утро мы проснулись рано, около шести, и сразу же услышали шум двигателей. Я выглянул в окно: было еще совсем темно, и все, что я увидел, – это свет сотен фар, цепочкой тянущихся по дороге в Пойак. Именно там через три часа должен был состояться старт марафона. Жена надолго скрылась в туалетной комнате – огромном помещении, где при желании можно было бы принимать гостей, а на возвышении под балдахином, будто трон, стояла ванна, – я попытался разобраться в записях, сделанных накануне. Они представляли собой весьма жалкое зрелище – измятые листочки, покрытые пятнами и неразборчивыми каракулями. Мне никогда не удается написать что-нибудь связное, сидя за обеденным столом, наверное, потому, что я держу в руке бокал чаще, чем карандаш. Хорошо бы кто-нибудь догадался подарить мне на Рождество фотографическую память.

Другие гости шато уже завтракали, когда мы спустились в столовую. Трое из них собирались принять участие в марафоне и пришли в шортах и майках. У них были сосредоточенные лица, какие и подобают людям, намеренным еще до ланча совершить спортивный подвиг. Двое уже не раз бежали эту дистанцию и сейчас обсуждали время, которое они надеялись показать, а третий – офицер французского флота – заявил, что это его первый и последний марафон. Похоже, он уже немного жалел о своем импульсивном решении. По крайней мере, погода – высокая облачность и легкий ветерок – пока благоприятствовала спортсменам. К сожалению, такой она продержалась недолго.

В восемь утра машины все еще шли друг за другом непрерывной цепочкой. Но те, кто выезжал из ворот шато, обладали, как и в былые времена, *droit de seigneur*[94] – почтительно расступившись (что во Франции случается крайне редко), водители впустили нас в свои ряды. Мы ехали в Пойак, и по обе стороны дороги одни виноградники сменялись другими: Шато Фонбаде, Шато Кордейан-Баж, Шато Линч-Баж, Шато Бельграв – словом, все то, что агенты по недвижимости называют хорошим соседством.

Пойак, когда мы добрались до него, выглядел так, точно там наряжали массовку для фильма Феллини. Город буквально заполонили странные мужчины и женщины в париках самых невероятных расцветок, в пышных балетных пачках, церковных

облачениях, полосатых костюмах каторжников, цепях, рогах, фальшивых частях тела, татуировках, люди с фиолетовыми ногами, красными носами и синими лицами. Два или три чудака даже вырядились в спортивные шорты и майки.

Мы забрались на небольшую трибуну у самого старта. Отсюда хорошо просматривалась вся главная улица, до отказа забитая разноцветными веселящимися марафонцами. Прямо под нами мужчина, одетый клубникой, стоял на одной ноге и делал упражнения на растяжку, беседуя в то же время со своим товарищем – человеком с телосложением регбиста, втиснутым в форму медсестры. Аниматор расхаживал по улице с микрофоном, брал интервью у участников и напоминал им, что перед стартом надо поставить организаторов в известность о том, что` они будут пить – *vin rouge* или *vin blanc*.

Оглянувшись назад, я стал свидетелем прелестной пасторальной сцены. Десяток мужчин выстроились вдоль берега реки спиной к дороге и мирно занимались своим делом, совершенно игнорируя снующие по улице толпы людей и вполне благоустроенные туалетные кабинки. Марафон марафоном, а истинный француз всегда найдет время для любимого *pipi rustique*[95].

Ровно в девять тридцать гонка началась. Ее сразу же возглавили два очень серьезных молодых человека, рванувшие с места, будто гончие. У них на пятках висел кролик из «Плейбоя» в черных чулочках и парике, с белыми плюшевыми ушами и ярким вечерним макияжем. Эти трое скоро исчезли вдали, а остальные восемь тысяч плотной толпой двигались мимо нашей трибуны, толкаясь, приветствуя зрителей и окликая друзей. Несколько человек и в самом деле пытались бежать, но в такой толчее это было практически невозможно. Наблюдая за движущейся пестрой массой, мы с женой с удивлением отметили, что большинство мужчин нарядились в женские костюмы, – нам показалось, что это довольно странная фантазия для спортсменов. Возможно, мы просто отстали от жизни. Другим популярным среди сильного пола маскарадным нарядом был костюм младенца, состоящий из соски и подгузника. А вот женщины по большей части остались женщинами: принцессами, кормилицами, монашками, подругами викингов. Интересно, что бы сказали по этому поводу антропологи.

Добрых десять минут прошло до того, как последний разукрашенный трансвестит, тряся фальшивой грудью, пробежал мимо нас, свернул за угол и двинулся в сторону Шато Линч-Баж. Наши соседи – настоящие эксперты, судя по их спортивным костюмам и кроссовкам, – дружно закурили и принялись

рассуждать о времени, которое покажет победитель. Выяснилось, что серьезный молодой человек, стартовавший вместе с кроликом, – это действующий чемпион Франции. Окружающие уверяли, что он пересечет финишную линию меньше чем через два с половиной часа. Вряд ли он будет останавливаться у *points de dégustation,* но в награду за выдержку ему достанется главный приз – нет, вовсе не медаль и не серебряный кубок, а нечто гораздо более полезное: отличное вино в количестве, равном его собственному весу.

Зрители начали потихоньку расходиться, решив, видимо, до возвращения спортсменов немного потренироваться в поднятии бокалов в местных барах и кафе. А мы сели в машину и направились к месту первой остановки – в Шато Понте-Кане.

Виноградный край начинается сразу же за Пойаком, и земля тут слишком драгоценна, чтобы тратить ее на широкие дороги. Нам пришлось ехать практически по тропинкам без всякой разметки и дорожных знаков. Виноградники с обеих сторон подступали к самому асфальту, и казалось, мы движемся по зеленой трубе. Только изредка над окружающим нас морем зелени возвышались случайные ориентиры – массивное каменное распятие, башня далекого замка, пограничный камень. Наверное, чтобы найти дорогу в этих виноградниках, в них нужно родиться.

Шато Понте-Кане было великолепным. Ни одного лишнего камешка на красиво изогнутой подъездной дорожке, ни одной несимметричной веточки в саду. Едва зайдя во двор замка, мы услышали аплодисменты и приветственные крики, которыми зрители встречали марафонцев, и, как ни странно, сопение и завывание волынки. Я так и не разобрался, какую мелодию она пыталась исполнить, – с волынками этого никогда нельзя знать наверняка. Чуть погодя мы увидели и волынщика – мужчину в красном берете, стоящего вместе с другими музыкантами на импровизированной эстраде из перевернутых ящиков. Судя по берету, он был баском, судя по инструменту – шотландцем, а на деле оказался чистокровным французом из Пойака.

Перед музыкантами располагался длинный прилавок с вином – один из двадцати, расположенных по маршруту, – и марафонцы пробегали не далее чем в шести футах от него. Их приветствовал один из представителей шато, похожий на статую Свободы, но только с двумя поднятыми к небу руками. В каждой из них вместо факела он держал по бокалу «Понте-Кане». Не всем спортсменам удавалось пробежать мимо: самые фанатичные отворачивались от соблазна и, судорожно сжимая флягу с минеральной водой, продолжали свой путь, но большинство задерживались возле *point de dégustation,* получали по бокалу и, тяжело дыша, обменивались

впечатлениями со своими соперниками.

Если вы подумали, что они обсуждали время, тактику или растяжения сухожилий, то ошиблись. Разговор, насколько я расслышал, шел исключительно о макияже и нарядах. Один атлет проклинал тушь для ресниц, которая потекла и размазалась под глазами, так что он стал похож на перепуганного енота. Другой, к своему неудовольствию, обнаружил, что его длинная пышная юбка все время норовит прилипнуть к мокрым от пота бедрам. Третий жаловался на боль в мочках, на которые он нацепил тяжелые клипсы. Как и следовало ожидать, единственным утешением во всех этих несчастьях мог служить только лишний бокал «Понте-Кане».

Я наблюдал за марафонцами, появляющимися во дворе замка, и поражался явному отсутствию в их рядах конкуренции и пресловутой спортивной злости. Они вроде бы совсем не пытались обогнать друг друга – наоборот, задерживались, чтобы подбодрить отстающих, и норовили бежать группами, потому что так веселее. Обычно при беге на длинные дистанции спортсмен обречен на одиночество, но винный марафон – это совсем другой вид спорта.

Вдоль всей дистанции то тут, то там стояли группы зрителей – они аплодировали, свистели, ободряли и приветствовали бегунов. Некоторые держали в руках именные лозунги: *«Allez, Jean-Luc!»* или *«Vite, Gerard, vite!»*[96] «Вам только кажется, что вы устали! – кричал один болельщик. – Это не усталость, это просто жажда!» Солнце уже светило вовсю, и бегунам в длинных платьях с массой оборок приходилось нелегко. Мимо нас как раз пробегала взмокшая Мария-Антуанетта: в одной руке бедняга судорожно сжимал бутылку с водой, другой задирал к груди пышную юбку с кринолином. Только теперь я понял, почему многие мужчины решили ограничиться памперсами.

Проехав еще несколько километров по безбрежному зеленому морю, мы оказались в Шато Лафит-Ротшильд, на родине самого прекрасного и аристократического напитка в мире. Само шато тоже было прекрасным и аристократичным: оно стояло на вершине пологого холма и смотрело оттуда на газон, ровный, как бильярдный стол, на парк, на озеро с фонтаном и на ряд гигантских плакучих ив вдалеке. Как и подобает такому знаменитому замку, оно встречало марафонцев настоящим оркестром из двадцати музыкантов.

На этом изысканном фоне особенно экзотично смотрелись некоторые участники. Мимо нас по очереди пробежали семеро гномов (Белоснежку они, вероятно, потеряли на предыдущем *point de dégustation),* толстый шмель, невеста в черных очках и с

роскошными усами, а вслед за ними у стола с бутылками остановился джентльмен, одетый… сразу и не поймешь кем.

На голове у него красовался сверкающий, изумрудного цвета парик, к груди при помощи какой-то упряжи крепился монументальный женский бюст, а вся остальная фасадная часть была скромно прикрыта фартучком. Правда, на вид сзади скромности, видимо, не хватило. На голой спине спортсмена была нарисована стрелка, указывающая на столь же голые ягодицы, а на тех жирно чернела цена: «400 франков».

Нимало не смущаясь своим внешним видом, джентльмен потягивал из бокала «Лафит-Ротшильд», с удовольствием слушал исполняемую оркестром сонату и, казалось, ощущал себя в полной гармонии с окружающим миром. Он пробежал уже двадцать пять километров и намеревался пробежать еще двадцать, если только ничего не случится с фартучком.

А через несколько минут нам удалось взглянуть на Шато Лафит-Ротшильд с высоты пяти сотен футов. Я испытывал смешанные чувства, когда разглядывал его с вертолета. С одной стороны, мы явно вели себя нескромно и без спросу совали нос в чужую частную жизнь, обычно скрытую от публики высокими стенами и зелеными изгородями. Наверное, нам следовало отвернуться или зажмуриться. Но с другой стороны, это было так интересно! Да и вид в это солнечное утро открывался просто великолепный.

Никогда раньше мне не доводилось лицезреть ничего подобного. Замки с их башенками и крутыми черными крышами казались крошечными островками в безбрежном, идеально подстриженном океане виноградников. Сотни и сотни акров укрощенной природы. Есть ли еще где-нибудь в мире место, где на таких пространствах земля возделана так любовно, так тщательно и так элегантно?

По песчаным дорожкам, кое-где прорезающим виноградники, ползла бесконечная лента пестро окрашенных насекомых – марафонцы растянулись уже на несколько миль. Отсюда, с небес, казалось, что они совсем не двигаются. Словно кто-то рассыпал на дороге пакетик разноцветных конфетти.

Развернувшись над Жирондой, вертолет доставил нас почти к самой трибуне. Гонка продолжалась уже четыре часа, и сейчас непрерывный поток спортсменов бежал, шел или едва ковылял по красной дорожке, ведущей прямо к финишу, к райскому блаженству на массажных столах и новому притоку углеводов, за которые отвечала внушительная команда поваров.

Мы решили, что поедим тут же, у финишной линии, но от ланча нас постоянно отвлекали новые спортсмены,

заканчивающие гонку. Вот, пыхтя и отдуваясь, прибежал Ясир Арафат. Следом за ним финишировал непонятный персонаж с накладными ягодицами, прикрытый чем-то наподобие «бабы» на чайник. Потом появилась Клеопатра со сдвинутым на ухо париком, а за ней человек, у которого еще оставались силы разговаривать по мобильному телефону.

Прошло еще полчаса, а они все шли и шли: Микки-Маус, группа чертей в черных плащах с рогами и трезубцами, пятеро пухлых младенцев, держащихся за руки, трио шотландцев в беретах и клетчатых юбочках, жандарм, прикованный к своему пленнику, пара врачей, толкающих коляску с очень бодрым пациентом, радостно приветствующим толпу, и, наконец, вызвав настоящую овацию, показалась огромная бутылка вина на ножках. *Vive le Médoc!*

После ланча нам пришлось передвигаться осторожно, глядя себе под ноги, чтобы не наступить на распластанное тело. Некоторые, обессилев, разлеглись на газоне, другим не хватило сил, и они рухнули прямо на асфальт. Счастливчики с выражением блаженства на лицах приходили в себя под руками опытных массажистов. Все городские кафе были переполнены монахами, троглодитами и волосатыми херувимами, восстанавливающими силы. *Pommes frites,* пиво, багеты, сыры и сосиски исчезали со столов, едва их успевали поднести официанты. И это была только разминка. За обедом все опять налягут на макароны.

Через пять часов после старта участники еще продолжали пересекать финишную линию: бодрый пес, тянущий на поводке обессилевшего хозяина, британский полицейский, Бахус, официант в цилиндре, Адам с Евой. Нам рассказали, что чемпион Франции пришел к финишу первым с результатом два часа двадцать минут, но все-таки в этой гонке не было победителей и проигравших. Викторию праздновали все.

В тот вечер мы обедали с двумя участниками соревнования. Один из них, Пьер, приехал из Лиона, второй, Джерард, прилетел из Вашингтона, и для обоих этот марафон был далеко не первым. Оба они согласились, что он выгодно отличается от всех остальных. Все, начиная с предстартовой заправки углеводами и кончая массажем на финише, было организовано безукоризненно. Дух праздничного веселья и удивительно дружелюбная атмосфера делали это соревнование уникальным и незабываемым.

Джерард поднял бокал, в котором плескалось «Шато Линч-Баж» 1985 года.

– *En plus*[97], – заметил он, – были очень удачно подобраны

освежающие напитки.

Среди летающих пробок в Бургундии

– Делай что хочешь, но главное – не забывай сплевывать, – напомнил я Садлеру, – иначе мы не дотянем до понедельника.

– Я стану смотреть на тебя, – пообещал он. – Будем сплевывать одновременно, как в синхронном плавании.

Мы приехали в Бургундию на самый известный в мире винный аукцион – тот, что ежегодно проводится в Боне. Жены, решив, что мужчин нельзя отпускать одних, увязались за нами. Для меня это был уже второй аукцион: несколько лет назад я побывал здесь со своим другом, *chevalier du tastevin,* рыцарем лозы, и тогда на собственном горьком опыте усвоил главное правило выживания – непременно сплевывать. Забрызганные красным вином брюки и обувь – это не такая уж высокая цена за здоровую печень, способность логично мыслить и связно говорить и репутацию культурного человека, умеющего «держать градус».

Самое грустное, объяснил я Садлеру, то, что выплевывать придется как раз те напитки, которые больше всего хочется проглотить. За этот долгий уик-энд нам будут предложены для дегустации десятки, а то и сотни лучших французских вин – тех самых, чьи названия и трехзначные цены украшают винные карты лучших ресторанов. А здесь они льются щедро, будто лимонад в жаркий день. И тем не менее обязаны сплевывать. Винное изобилие продолжается три дня подряд, но, если глотать все, что будет предложено, можно не дотянуть и до второго.

Традиция винных аукционов, как ни странно, началась с больницы. В 1443 году Николя Рулен, канцлер герцога Бургундии Филиппа Доброго, основал в Боне госпиталь – *Hospices de Beaune* — и подарил ему пару виноградников, чтобы обеспечить медицинское заведение постоянным источником дохода. Еще несколько состоятельных и добросердечных бургундцев последовали его примеру, и даже сейчас, пять веков спустя, все расходы больницы оплачиваются за счет лозы. Каждый год в третье воскресенье ноября *Hospices de Beaune* продает свое вино на аукционе, а за два дня до этого все местные виноделы начинают устраивать дегустации.

На одну из них мы были приглашены в первый же вечер. Рене Жакесон, владелец виноградника в Жевре-Шамбертен, устраивал у себя дома *diner dégustation*[98]. Начинался он в личном *cave*[99] месье Жакесона.

Мы спустились вниз по узкой крутой лестнице и глубоко вдохнули волшебный подземный аромат: смесь запахов дуба, вина, древней паутины и холодного камня. *Cave* был небольшим –

по крайней мере, по бургундским меркам, – но прекрасно обставленным: ряды бочек с тысячами литров «Жевре-Шамбертена» тянулись вдоль потемневших от старой плесени стен. Еще одна перевернутая бочка стояла в центре, а на ней нас ждали бокалы и десяток бутылок с меловыми пометками. Вот только куда же тут сплевывать?

– Ведра нет, – шепнул я Садлеру, – а на пол плевать неудобно. Придется глотать.

Мой друг принял эту новость мужественно.

– Ничего, один раз не страшно, – утешил он меня.

Кроме нас, в погребе присутствовали еще две пары, и сейчас мы все столпились вокруг Жакесона. Он откупорил первую бутылку, и путешествие по винтажам началось. Большинство дегустаций, на которых мне довелось присутствовать, больше всего напоминали религиозную церемонию. Сначала тоном епископа, благословляющего паству, хозяин сообщает возраст и родословную вина. Потом все благоговейно нюхают бокалы и делают маленькие глоточки. Далее наступает время молитвы – торжественных, приглушенных комментариев: «Исключительно уверенное… Дивное послевкусие… Классическая структура… Аминь».

Но Жакесон, как выяснилось, принадлежал к другой школе виноделов. Это был человек с озорным блеском в глазах и отличным чувством юмора, которое он и продемонстрировал, когда речь зашла о напыщенном словаре, излюбленном многими дегустаторами.

– Вот это, например, – говорил он, поднимая бокал к свету, – я назвал бы просто многообещающим молодым вином.

Мы все набрали вино в рот и «пожевали» его. Наверное, повзрослев, оно станет чудесным, но пока в нем было еще многовато танина.

– А какой-нибудь горе-специалист, – с усмешкой продолжал Жакесон, – заявил бы, что это вино с «нотками юношеского нетерпения».

Тут кто-то кстати вспомнил старую шутку о том, что «такому юному вину в этот час уже давно полагается быть в постели». По мере того как открывались новые бутылки, мы вспоминали все больше забавных, а иногда и дурацких терминов. Некоторые из них, такие как *«le goût de la planche»*[100], логичны и довольно точны. Молодые вина из дубовых бочек и вправду иногда имеют запах и легкий привкус дерева. Но зачастую подобные характеристики просто притянуты за уши, а иногда и довольно неаппетитны: привкус влажной кожи, мокрой псины, меха горностая или – моя любимая! – заячьего брюшка. Лично мне ни

разу в жизни не встречался человек, которому случалось пробовать на вкус заячье брюшко, как, впрочем, и влажную кожу, мокрую собаку или мех горностая, а потому для меня всегда было тайной, откуда подобные определения попали в словарь профессиональных дегустаторов. Вероятно, проблема в том, что традиционные термины, такие как «фруктовое», «бодрое», «гладкое» или «мускулистое», кажутся им чересчур расплывчатыми.

Мы заговорили о тяжелой судьбе винных критиков, которым ежедневно приходится, напрягая воображение, подыскивать новые слова для описания того, что невозможно передать словами. Для примера наш хозяин привел совершенно нелепый диалог, якобы состоявшийся в его присутствии:

К р и т и к *(поболтав вино во рту и выплюнув)*. Гм. Явственный *goût de tapis*.

В и н о д е л *(в ярости)*. Что значит «привкус ковра»?! Да как вы смеете?!

К р и т и к *(примиряюще)*. Не обыкновенного ковра, дружок. Очень старого, очень дорогого ковра.

Жакесон не назвал нам имя этого критика, но пожелал ему проводить дальнейшие изыскания в Бордо.

Закончив дегустацию, мы поднялись наверх – там нас уже ждал обед.

Это был восхитительный марафон из пяти блюд, состряпанных мадам Жакесон, в сопровождении нескольких сортов «Жевре-Шамбертен», приготовленных ее мужем. А в перерыве между уткой и сырами состоялся еще и урок пения.

Хозяин заявил, что всем нам необходимо научиться исполнять *«Ban de Bourgogne»* – это что-то среднее между бургундским боевым кличем и ритуальным песнопением, которое сопровождается ритмическими хлопками и особыми движениями рук. Жакесон уверял, что за этот уик-энд нам неоднократно придется его услышать и, если мы хотим стать полноправными участниками праздника и присоединиться к исполнителям, надо потренироваться.

С текстом никаких проблем не возникло: он состоял из сплошного «ля-ля-ля», которое можно было петь, а можно просто выкрикивать. А вот с жестикуляцией пришлось повозиться. Исходное положение: руки согнуты в локтях, ладони у головы на уровне ушей. Под первые «ля-ля» кисти и пальцы начинают вращательные движения, будто поворачивают какой-то круглый предмет вроде донышка бутылки. Во время второй серии «ля-ля»

надо опустить руки и девять раз хлопнуть в ладоши. Третий куплет – опять вращение, но с удвоенной скоростью. После этого участникам разрешается передохнуть и выпить стаканчик «Жевре-Шамбертен».

Мы очень старались, но у Садлера получалось лучше всех: он голосил и крутил руками, как урожденный бургундец. Дом наполнился победными воплями, точно в нем проходило сборище хорошо разгоряченных футбольных фанатов. Когда около часу ночи после многочисленных репетиций мы покидали Жакесонов, хозяин заверил нас, что теперь мы вполне можем выступать на публике.

По дороге в отель мы с Садлером обсудили прошедший вечер и пришли к выводу, что в смысле сплевывания он обернулся полным провалом: количество продегустированных вин, кажется, двенадцать; количество выплюнутых вин – ноль.

– Завтра так не пойдет, – строго сказал я. – Отныне наш девиз: «Плюй, чтобы выжить!»

– Беда в том, – посетовал Садлер, – что плевать нам некуда. Нужна какая-нибудь тара. *Crachoir*[101]. Может, купим ведро?

На следующее утро мы прогуливались по узким улочкам Бона и изучали витрины в поисках портативной плевательницы. Бон – это красивый и благородный город, при первом взгляде на который становится ясно, что вот уже несколько сотен лет дела его идут очень неплохо. У каменных домов надежные толстые стены и крутые островерхие крыши с разноцветной черепицей; улицы и дворы вымощены камнем, на каждом шагу попадаются старинные бастионы, прекрасные образцы готики, и везде, куда ни посмотришь, свидетельства того, что стало основой его благосостояния.

Вино. Бутылки и бочки с вином, *caves,* чтобы его дегустировать, термометры, чтобы следить за его температурой, бокалы всех видов и размеров, штопоры от самого примитивного до сложных инженерных сооружений, с которыми не разобраться без инструкции, серебряные стаканчики для дегустации, брелоки в виде виноградной грозди, графины, пипетки и столько книг о вине, что их хватило бы на целую библиотеку. Полагаю, где-нибудь в городе можно отыскать упаковку бумажных носовых платков, но на пакетике наверняка будет напечатана таблица винтажей. Словом, местная торговля изо всех сил поддерживает местную промышленность за одним только исключением: мы так и не отыскали фирменной бургундской *crachoir.* Похоже, ее вовсе не существовало в природе. Мне хотелось приобрести практичную и в тоже время элегантную вещь, по возможности украшенную

гербом Бона, или подходящим изречением, или хотя бы автографом мэра, но со всех витрин и рекламных картинок нас уговаривали не сплевывать, а как раз глотать. К чести Садлера, должен сказать, он воспринял эту неудачу очень мужественно.

Даже бонские медики рекомендуют своим пациентам снадобья покрепче, чем аспирин и алка-зельтцер. Мы обнаружили это, когда неподалеку от главной площади наткнулись на аптеку. Обычно в аптечных витринах по всей Франции демонстрируется усеченный пластиковый торс с образчиком грыжевого бандажа и фотографии стройных красоток, рекламирующих антицеллюлитные средства. По всей Франции, но только не в Боне.

Здесь в центре витрины красовался вырезанный из картона человеческий скелет в натуральную величину, а надпись рядом с его ухмыляющимся ртом предписывала: «УПОТРЕБЛЯТЬ УМЕРЕННО». Правда, все остальное содержимое витрины находилось в вопиющем противоречии с этим разумным советом, поскольку состояло из множества винных бутылок. Рядом с каждой из них имелась табличка с перечислением полезных свойств данного напитка. Если фармацевт, к которому я сразу же проникся симпатией, нас не обманывал, то практически любую болезнь можно излечить при помощи хорошего вина.

Замучил артрит? Пейте *rosé*. Диабет или камни в желчном пузыре? Вам поможет «Санкерре». «Мулен-а-Ван» спасет вас от бронхита. Шампанское «Крюг» избавит от гриппа, а те, кто болен туберкулезом или полиомиелитом, могут выздороветь, если станут регулярно употреблять «Меркюри». При нервном напряжении очень полезно «Пуйи-Фюссе», а если вы мечтаете похудеть, вам не обойтись без ежедневного приема «Кот-де-Бон». Не забыты были и другие хвори, некоторые из них весьма интимного свойства, и от каждой находилось алкогольное лекарство. Имелось и одно исключение: по недосмотру или из деликатности ни разу не был упомянут цирроз печени.

У нас еще оставалось немного времени до первой дегустации, и мы решили посмотреть, что происходит на главной городской площади Карно. Большие часы едва отбили половину одиннадцатого, но многие энтузиасты, не дожидаясь ланча, уже подкреплялись устрицами и охлажденным «Алиготе». Группа японцев, которые, по-видимому, никогда не выходят из дома без своих палочек, не без труда выковыривала ими моллюсков из раковин, а за ними с интересом наблюдал паренек с воздушным шариком, привязанным к язычку молнии на брюках. И вдруг под грохот барабанов и визг свистулек на площадь вступила процессия на ходулях. Шум был таким пронзительным, что от

него сразу же заломило в висках, и мы с удовольствием сбежали в тихий и мирный погреб Бушар *Aîné & Fils*[102].

Семья Бушар делает и продает вино с 1750 года, и при виде их погребов я сразу же решил, что нет на свете лучшего места, чтобы пересидеть атомную войну или президентские выборы. На стеллажах лежали тысячи бутылок, а бесконечные ряды бочек уходили в темноту. Знаменитые виноградники, лучшие винтажи, запах дремлющего и зреющего во сне вина – рука невольно начинала искать бокал.

Сжалившись, хозяин отвел нас наверх, в зал дегустации, где уже были расставлены бутылки и бокалы, а также тарелки с *gougères* — крошечными, легчайшими пирожками с сыром, имеющими свойство смягчать и улучшать вкус молодого вина. К тому же они были достаточно солеными, чтобы пробудить здоровую жажду. Правда, на этот раз мы явились сюда не напиваться и наедаться, а наслаждаться вкусом: нам показали на каменные раковины вдоль стены и напомнили, что тем, кто сегодня днем собирается посетить аукцион, лучше все-таки сплевывать.

Забавно, что одна маленькая деталь костюма сразу же отличала опытных дегустаторов от дилетантов. Знатоки пришли в бабочках или заранее заткнули галстуки за ворот рубашки. Польза от такой предусмотрительности стала очевидной сразу же, как только шелковый галстук сплевывающего рядом со мной джентльмена украсило черное пятно «Пино Нуар».

– Начнем с молодых вин, – объявил хозяин. – Сначала – рыба, потом – икра.

И мы начали с 1998 года, а потом, время от времени подкрепляясь *gougères,* отодвигались все дальше от сегодняшнего дня, а сплевывать становилось все труднее и труднее. С молодыми винами я расставался без особых сожалений. Настоящее испытание началось позже, когда почтенный возраст напитка смягчал все его острые грани, а рот с каждым глотком наполнялся блаженством. Возможно, кому-то ничего не стоит выплюнуть бархатистый, круглый, гармоничный «Фиксен» 1988 года в раковину, но только не мне. Чтобы отвлечься от грустных мыслей, я принялся изучать технику других дегустаторов и скоро понял, что мне надо еще учиться и учиться.

В отличие от вчерашней дегустации, проходившей в домашней, неофициальной обстановке, здесь мы стали свидетелями настоящего ритуала, неторопливого и продуманного. Первым делом бокал подносится к свету (в нашем случае к свече) и немного наклоняется, чтобы оценить оттенки и насыщенность цвета. Далее его следует слегка покрутить, чтобы

насытить вино кислородом и разбудить букет, а потом сунуть в него нос и быстро вдохнуть, не забывая нахмурить брови. После этого можно набрать немного вина в рот, непременно подняв глаза к потолку. Потом наступает очередь шумовых эффектов. Не разжимая зубов, надо слегка приоткрыть губы и втянуть в себя воздух с таким звуком, с каким дети едят суп. Теперь надо покрутить вино во рту, «пожевать» его и с громким булькающим звуком прополоскать полость. И наконец, омыв им всю внутреннюю поверхность щек, язык, десны и зубы, проанализировав всю гамму вкусовых ощущений, можно выплюнуть то, что осталось у вас во рту, в раковину, а также себе на ботинки и галстук. Неудивительно, что этот ритуал, повторенный двадцать или тридцать раз и неоднократно прерываемый для обсуждений и комментариев, занял все утро.

Мы вышли из погреба и едва успели увернуться от очередного отряда ходулеходцев. Центр Бона закрыт для автомобилей, но здесь запросто можно пострадать от столкновения с пешеходом. По городу носится масса возбужденных людей с зажатыми в руке серебряными *tastevins*[103] и целеустремленным взглядом, которые, видимо, поставили себе задачу не пропустить ни одной дегустации. Дегустаций в тот день проводилось множество, и можно было ходить с одной на другую целый день, если, конечно, позволит здоровье и не найдется других важных дел. Мы же собирались на аукцион.

За ланчем молодая, но хорошо информированная дама из местного туристического бюро снабдила нас всей необходимой информацией. Бонский аукцион, по ее словам, является старейшим благотворительным аукционом в мире и проводится уже в сто сороковой раз. Установленные на торгах цены становятся ориентиром для всей Бургундии и, как свидетельствует история, всегда идут вверх. В 1990 году средняя цена за лот составляла триста пятьдесят тысяч франков, а в 1999-м поднялась уже до четырехсот пятидесяти шести тысяч. Соответственно общая цена продаж составила двадцать один миллион франков в девяностом и тридцать один миллион в девяносто девятом. Прибавьте к этому расходы оптового покупателя на хранение в течение нескольких лет, розлив в бутылки, перевозку, а также желание что-нибудь заработать, и вы поймете, откуда берутся эти ужасные трехзначные цифры в меню.

Тем не менее недостатка в покупателях в аукционном зале не наблюдалось. Длинный зал с высоким потолком был заполнен людьми, прилежно изучающими каталоги. По большей части это были профессиональные *négociants*[104] из Америки, Англии, Германии, Гонконга, Японии и Швейцарии, но попадались и

одетые во все черное представители шоу-бизнеса, а в первом ряду, словно на модном дефиле, сидели несколько шикарных дам не первой молодости, изящно скрестивших ноги и то и дело поправляющих черные очки. Кроме того, в зале присутствовало немало представителей средств массовой информации, оснащенных всякими электронными штучками.

Торги начались в половине третьего. Ставки принимали *rabatteurs,* помощники аукциониста, занявшие позиции в стратегических точках зала. Перед ними стояла непростая задача. Я тщетно крутил головой, пытаясь заметить какие-нибудь сигналы покупателей: поднятую руку, взмах каталогом или нарочитый кашель. Но очевидно, тут был в ходу язык тайных знаков, доступный только посвященным: едва заметное колебание карандаша или прикосновение пальцем к кончику носа. Даже французы воздерживались от своей обычной экспансивной жестикуляции: одно неосторожное движение руками могло обойтись слишком дорого.

Торги продолжались, и аукционист уже не скрывал удовлетворения – цены опять шли вверх. Позже мы узнали, что средний рост составил одиннадцать процентов. Удачный день для благотворительности, удачный день для Бургундии и, разумеется, удачный день для Бона. Возвращаясь в отель после аукциона, мы опять прошли мимо аптеки с картонным скелетом и заметили, что он улыбается даже шире, чем вчера, – город праздновал еще один рекордный год.

А для нас этот день еще не закончился. Нам предстояло посетить праздничный обед в Отель-Дье – самое торжественное событие этого уик-энда, *tenue de soirée*[105] обязательна. Знающие люди посоветовали нам предварительно выпить по большой ложке оливкового масла, чтобы подготовить желудок к обильным возлияниям (сплевывать на обеде не полагается). И обязательно надеть пару толстых носков: каменные плиты пола источают ледяной холод. Последний совет был с возмущением отвергнут нашими женами, уже нарядившимися в вечерние туалеты.

Ровно в девять, как было указано в приглашении, мы прошли между двумя шеренгами официантов в белых фраках и оказались в величественном зале со сводчатым потолком и гобеленами на стенах. Там стояло тридцать длинных, безукоризненно накрытых столов, и свет сотен свечей отражался в бутылках, бокалах и столовом серебре, однако, к нашему удивлению, кроме нас, в зале не было ни одного человека. Куда же подевались остальные триста приглашенных? И только тут я с некоторым опозданием вспомнил, что во Франции не принято являться на подобные официальные мероприятия вовремя. По этикету требуется прийти

позже остальных гостей. Те, естественно, не больше вас хотят торчать в пустом зале, а потому тоже норовят опоздать. В наказание за мою забывчивость нам пришлось довольно долго страдать от жажды, стоя среди множества бутылок с божественными напитками.

– «Мерсо», везде «Мерсо», – причитал Садлер, – а во рту еще ни капли!

Утешаясь тем, что рано или поздно этой засухе придет конец, мы углубились в изучение меню. Добравшись до страницы, где были перечислены вина, Садлер испустил протяжный стон: тридцать восемь самых благородных красных и белых вин Бургундии пожертвовано ради сегодняшнего обеда владельцами виноградников, участниками аукциона, *Hospices de Beaune* и мэром. Такой винной карты не найти ни в одном ресторане мира: она включала «Шабли Гран Крю», «Пулиньи-Монраше», «Эшезо» и «Кло-Вужо» – вино, которое, по утверждению Александра Дюма, следует пить, опустившись на колени и обнажив голову.

Только спустя полчаса последние места за столами были заняты, а бокалы наполнены. Гости выглядели до невозможности элегантно: дамы явились в бриллиантах и длинных платьях (под которыми, как я подозреваю, скрывались теплые носки), а у черно-белых джентльменов блестели напомаженные волосы и усы и сверкали драгоценные запонки. Атмосфера была очень светской и даже чопорной, но оставалась такой совсем недолго.

Лед тронулся уже в самом начале обеда, одновременно с появлением мужской вокальной группы под названием «Les Joyeux Bourguignons»[106]. На музыкантах были нарядные длинные фартуки, на шее – красные и зеленые помпоны вместо галстуков, а в руках они держали не музыкальные инструменты, а бутылки и бокалы. Первая же исполненная ими песня задала настроение всему обеду: это был местный хит под названием *«Boire un petit coup c'est agréable»* (что в примерном переводе означает «Как приятно выпить!»). За этим последовал уже известный нам боевой клич бургундских болельщиков («ля-ля» и размахивание руками), после чего официальный дух испарился, будто его и не было.

Пища прибывала и убывала, вино прибывало непрерывно, и последние условности отбрасывались прочь, как ненужные пробки. За соседним столом несколько человек, вскочив на ноги, исполняли что-то вроде «мексиканской волны» при помощи салфеток, а один из мужчин забрался на стул и, вероятно, вознамерился показать стриптиз, для начала сбросив пиджак и галстук. Его не без труда сманили вниз при помощи бутылки «Алокс-Кортона». Тосты следовали один за другим: за

процветание и славу лозы, за успех Евротоннеля, за *entente cordiale*[107], за героические военно-морские силы Швейцарии, за любой предлог еще раз наполнить бокалы. Хотя особых резонов никому и не требовалось.

Я посмотрел через стол на Садлера – тот пристально изучал бутылку «Эшезо» 1993 года. Мы с ним не раз рассуждали о том, как сильно отличаются настоящие французы, среди которых мы живем и которых хорошо знаем, от представления, сложившегося о них за границей. В подобный вечер эта разница становится еще очевиднее. Где тут, скажите на милость, так называемый типичный француз, надменный и неулыбчивый, с вечным комплексом собственного превосходства? Ни одного такого вы не нашли бы среди собравшейся здесь дружелюбной, веселой, непринужденной и, надо признать, довольно пьяной толпы. Я пил «Эшезо» и с умилением взирал на этих чудесных людей, живущих в такой чудесной стране и пьющих чудесное вино.

Окончательно растрогавшись, я собрался было предложить тост за *La Belle France*[108], за ее изумительный народ и великолепную архитектуру, за богатую культуру, за увлекательную историю и за дивную природу. Вероятно, такая попытка закончилась бы полным провалом, поскольку я и в трезвом виде не слишком твердо говорю по-французски, но, к счастью, Садлер перехватил инициативу и тем спас меня от позора.

Он поднял бокал, и я уже приготовился выслушать какую-нибудь подходящую к случаю цитату из Мольера, Вольтера или Пруста, но на этот раз Садлер ограничился совсем коротким тостом.

– За тех, кто сплевывает, – провозгласил он. – Бедняги!

Наукой давно установлено: чем лучше напитки, выпитые вечером, тем бодрее вы чувствуете себя на следующий день. Утром в понедельник мы лишний раз убедились в верности этого утверждения, что пришлось очень кстати, поскольку впереди нас ждало самое главное событие этих трех дней – шестьдесят восьмой *Paulée de Meursault,* ланч, на который собираются самые знаменитые виноделы Бургундии и их гости. Традиция начиналась с обычного местного праздника в честь окончания *vendange*[109], настолько скромного, что все приглашенные умещались в деревенском клубе. Но бургундцы – люди гостеприимные, и с каждым годом список приглашенных все увеличивался и увеличивался. В конце концов ланч пришлось перенести в великолепный замок шестнадцатого века, Шато де Мерсо. В этом году за столы должно было усесться шестьсот

человек, и – как указывалось в приглашении – каждому полагалось принести с собой вино.

У входа в шато выстроились лучшие образцы бургундской породы – полдюжины местных жандармов. Один из них показал нам, где запарковать машину. «И постарайтесь потом не забыть, где вы ее оставили», – добавил он, оценив количество бутылок на заднем сиденье. Мы поспешили успокоить его: после ланча нас должны были забрать жены. Жандарм отдал честь и пожелал нам *bon appétit*.

На виноградниках Шато де Мерсо, занимающих территорию более ста акров, производится семь наименований вин класса Гран Крю. В погребах замка постоянно хранится от четырехсот до пятисот тысяч бутылок, а кроме того, многие гости – виноделы, судя по их обветренным, загорелым лицам и мускулистым рукам, – несли с собой не одну и даже не несколько бутылок, а целые ящики. Нехватка вина нам сегодня явно не грозила. Вместе с толпой других приглашенных мы прошли в обеденный зал, напоминающий громадный винный погреб, поскольку вдоль стен здесь стояли бочки, такие огромные, что при желании в них можно было искупаться. С потолка на длинных шнурах свисали таблички с названиями виноградников, при одном только взгляде на которые у знатоков сладко сжимается сердце: Ле Перьер, Ле Шарм, Ля Пьес су ле Буа, Ле Женеврьер, Ля Гут д'Ор. Шум в зале стоял невероятный. Эти люди, привыкшие переговариваться на открытых полях и перекрикивать рев тракторов, иногда забывали убавить громкость, оказываясь в помещении. Но даже громкие голоса не могли заглушить любимую музыку бургундцев: непрерывный звон бокалов и хлопанье извлекаемых из бутылок пробок.

Мы отыскали свои места и ознакомились с меню. Нас предупреждали, что оно будет нарочито скромным: так ест человек, весь день отработавший на винограднике. Но судите сами – ланч открывался террином из морского черта в желе буйабес, за ним следовала жареная камбала с раковыми клецками; потом ножка дикой утки, тушенная в сухом вине, с фаршированной капустой на гарнир; затем оленина с красной смородиной и айвой; вслед за олениной – сыры, а за сырами – десерты. И разумеется, вина.

Рука, держащая бутылку, появилась у меня над плечом, и вкрадчивый голос произнес: «„Батар-Монраше“ восемьдесят девятого года». По залу уже начали расхаживать виноделы, предлагающие всем отведать своего детища, а у меня проснулась совесть, и я подумал, что, когда со всех сторон в изобилии льется такое вино, я должен, по крайней мере, делать какие-то заметки.

Первое вино оказалось превосходным – мягким, сухим, с выраженным цветочным ароматом, – и у меня не поднялась рука выплеснуть его в заботливо предоставленное ведерко, сделав всего один маленький глоточек. Разумеется, я совершал ошибку, но это выяснится позже, а пока ланч только начинался.

В перерывах между блюдами наши старые знакомцы «Les Joyeux Bourguignons» исполняли музыкальные номера, причем удивительно чисто для музыкантов, которые накануне пели и пили в течение нескольких часов. Виноделы продолжали циркулировать между столиками, и, если верить моим записям, за одну перемену блюд нам удавалось попробовать от восьми до десяти вин. Это было долгое, трудоемкое, но очень приятное занятие, и, хотя ланч продолжался уже два часа, мы не добрались еще даже до оленины. Когда вместо белых вин на столах появились красные, я решил, что пришло время подвести промежуточные итоги.

На пятнистых, измятых листочках, покрытых все менее разборчивыми каракулями, значится, что всего в тот день мы попробовали двадцать семь белых вин. Некоторые названия жирно подчеркнуты, другие помечены восклицательными знаками или звездочками, но никакого связного рассказа из этих заметок не получилось бы. Я точно помню только то, что мы с Садлером не забраковали ни одного белого вина.

Красные я даже не пытался записывать, хоть и видел, как сидящий неподалеку *chevalier,* демонстрируя нечеловеческий профессионализм, продолжает непрерывно что-то строчить. Как выяснилось позже, он побил мировой рекорд, записав пятьдесят девять вин, хотя под конец ему никак не удавалось прицелиться и он писал уже на скатерти.

В половине седьмого подали кофе, и, бессильно откинувшись на спинки стульев, мы огляделись. Еще никогда я не видел столько початых бутылок в одном помещении. На столах оставалось целое состояние, и я подумывал, не попросить ли официанта завернуть мне с собой остатки. Один из виноделов протянул нам бутылку «Кортона» 1991 года и пригласил на дегустацию в свой *cave* сегодня же вечером. Кажется, он не шутил.

Все последующее я помню довольно смутно, но, похоже, мы с Садлером долго спорили о том, что делать на следующее утро: бежать в аптеку за аспирином или попробовать лечиться шампанским. Наконец вместе с толпой остальных гостей мы вышли на улицу и, жадно вдыхая холодный ноябрьский воздух, случайно подслушали диалог между жандармом и джентльменом, жалующимся, что не может найти свою машину. Учитывая состояние джентльмена, я подумал было, что он неправильно

выбрал объект для жалоб, но жандарм, казалось, нисколько не возражал против намерения джентльмена сесть за руль.

– *Oui, monsieur,* – терпеливо отвечал он, – вы мне уже говорили, что ваш «рено» от вас спрятался. Но вы же сами видите, сколько здесь «рено». Найти его будет непросто. Может, вы сумеете припомнить хотя бы цвет?

Жены отыскали нас, и мы уселись на заднее сиденье, сытые, сонные и очень довольные тем, что не надо самим вести машину до Бона.

– Почаще бы такие понедельники! – мечтательно вздохнул Садлер.

Аристократы с голубыми ногами

В последнее время нам все чаще хочется знать, что именно мы отправляем себе в желудок: из чего оно состоит, откуда берется и как повлияет на нас. Мы требуем информации, и производители еды и напитков охотно ее предоставляют. Они буквально засыпают нас сведениями об энергетической ценности и составе, результатами анализов, сертификатами качества, свидетельствами диетологов и гарантиями происхождения, используя при этом самые разнообразные средства – от крошечных, неразборчивых наклеек на яблоках и грушах до целых научных трактатов на коробках с хлопьями для завтрака.

Однако некоторые из этих щедро предоставляемых сведений о продукте не успокаивают, а еще больше пугают несчастного потребителя. Например, недавно выяснилось, то вино, о котором уже давно известно, что его не рекомендуется употреблять беременным женщинам и работающим со сложными механизмами, скрывает и еще одну страшную тайну. Почти в каждой бутылке, во всяком случае американской, содержатся, как явствует из этикетки, сульфиты.

Сульфиты, по утверждению моего словаря, – это соли или сложные эфиры сернистой кислоты, способные вызывать тяжелые аллергические реакции. Их использование в качестве антисептика для хранения овощей и фруктов было запрещено в США в 1986 году. И тем не менее вот они – коварно прячутся в моем бокале с шардоне. Узнав об этом, я немедленно отставил бокал и навел справки. К счастью, выяснилось, что беспокоился я напрасно. Сульфиты совершенно безвредны для огромного большинства любителей вина. Аллергия на них встречается только у астматиков, да и то крайне редко. Всем остальным бокал или два в день принесут гораздо больше пользы, чем вреда.

Я не удивлюсь, если и рестораны, следуя моде, станут снабжать нас гораздо более полными сведениями о своих блюдах. Возможно, меню когда-нибудь будет выглядеть примерно так: «бифштекс из полуторагодовалого бычка, выращенного на свободном выгуле без применения гормонов; зеленая фасоль и сладкий горошек, генетически модифицированные самим Господом Богом; жареная нога любовно клонированного ягненка; телячьи котлеты с пикантным привкусом стероидов». И разумеется, все эти кушанья будут приготовлены совершенно стерильными поварами, работающими в хирургических масках и резиновых перчатках. Неудивительно, что люди в наше время стали выше и живут дольше.

Интерес к еде и беспокойство о том, как она жила до того, как попала к нам на стол, начинают влиять и на социальное поведение людей. Не так давно я прочитал, что праздник и обед в Смитсоновском институте, посвященный фуа-гра, на который было приглашено множество знаменитостей, пришлось отменить из-за массовых протестов против жестоких методов принудительного откармливания гусей и уток. Узнав об этом, я задумался о судьбе еще одной домашней птицы, которую едят почти все, но при этом мало кто задумывается о ее тяжелой судьбе: о курице.

Куриное мясо популярно практически во всем мире: оно легкое и вкусное, его просто готовить и можно есть даже инвалидам и желудочникам, оно так же безвредно, как овощи, и усваивается гораздо лучше, чем тяжелое красное мясо. Но, боюсь, этой заслуженно высокой репутации будет нанесен серьезный урон, если потребителям станет известно, в каких невыносимых условиях приходится жить несчастным птицам. Я процитирую короткий отрывок из статьи, написанной Андре Жованни, главным редактором популярного во Франции журнала «Santé»[110]. Его возмущение и тревога становятся особенно понятны, если вспомнить, что французы гораздо внимательнее, чем другие нации, относятся к происхождению того, что они едят.

> *Они проводят жизнь в тесных, переполненных клетках, их пичкают антибиотиками и недоброкачественными животными жирами, им обрезают клювы, и с рождения до смерти они ни разу не видят настоящего дневного света.*

А потом их забивают и отправляют к нам на стол. При этом на одного работника птицефермы приходится двести восемьдесят тысяч выращенных за год куриц (тогда как при использовании более гуманных методов эта цифра сократилась бы до двадцати пяти тысяч).

Несомненно, такие варварские способы производства встречаются и во Франции, но здесь, по крайней мере, потребитель имеет возможность выбрать лучшую судьбу для курицы и лучшую курицу для своего стола.

Прежде всего, это простые цыплята, выращенные на ферме *en liberté*[111], как выражаются французы. Они вольготно бегают на свежем воздухе и питаются тем, что пошлет им природа. Ступенькой выше располагаются так называемые «органические куры», за рационом которых следили самым строгим образом и исключали из него все химические или вредные элементы. И наконец, на вершине пирамиды красуется единственная в мире

птица, имеющая *Appellation Contrôlée*[112] – знаменитая бресская курица.

Я немало слышал об этом восхитительном создании от моего друга Режи – человека, вот уже несколько лет диктующего мне, что я должен и чего не должен есть. Но его славословия, то и дело прерываемые смачными поцелуями кончиков пальцев и сладкими стонами, посвящались курицам, уже прошедшим кулинарную обработку. Я так и не смог выяснить у Режи, каким образом эта замечательная птица приобретает столь элегантный, столь нежный и изысканный, столь французский (это его, а не мое определение) вкус. А потому, услышав, что незадолго до Рождества в городе Бурк-ан-Брес состоится ежегодный куриный праздник *Les Glorieuses,* я сразу же решил отправиться туда и захватил с собой Режи.

Район, где выращивается птица, имеющая право именоваться «бресской», расположен в восьмидесяти километрах к северу от Лиона и представляет собой прямоугольник длиной примерно сто, а шириной – восемьдесят километров. К западу от него, по другую сторону шоссе, тянутся знаменитые виноградники Бургундии, и Режи заметно занервничал, когда на глаза нам стали то и дело попадаться указатели с заманчивыми названиями: «Флери», «Жюльена», «Макон».

– Совершенно случайно я знаю пару славных местечек тут неподалеку, – признался он. – Может, заедем?

Дожидаясь ответа, мой друг приятным баритоном мурлыкал себе под нос какую-то мелодию. Я уже неоднократно слышал этот вокальный номер в его исполнении. Он заводил его каждый раз, когда читал меню или карту вин. Похоже, голосовые связки Режи напрямую связаны с его желудком, а мурлыканье – этот что-то вроде звуковых сигналов радара, обнаружившего объект, достойный внимания.

Часы показывали половину одиннадцатого.

– А не рановато для ланча? – осведомился я.

Режи сделал невинное лицо:

– Вино, *mon vieux*[113], только вино. Завернем в Ширубль, загрузим машину «Божоле» и поедем дальше. И крюк-то выйдет совсем крошечный. – Он на минуту задумался. – А кстати, знаешь, во Флери ведь есть неплохой ресторан, и если во время ланча мы окажемся неподалеку… – Он заглянул в лежащую у него на коленях карту и фальшиво удивился: – Ну надо же, именно так и получится! Как нам повезло.

– Остановимся там на обратном пути, – сурово отрезал я. – А сегодня я хочу увидеть кур.

Режи возмущенно запыхтел (это мне тоже приходилось

слышать и раньше).

– Беда с вами, англичанами. Вы совершенно не умеете расслабляться и получать удовольствие. Скажи, что в жизни может быть приятнее *dégustation* и короткого, легкого ланча? – И он опять замурлыкал.

– Режи, не забывай, что я тебя хорошо знаю, – напомнил я, решив не обращать внимания на нелестное замечание в адрес моих соотечественников.

– И что?

– А то, что ты и «короткий, легкий» ланч – понятия несовместимые. Мы выберемся из ресторана только в четвертом часу с одним желанием – где-нибудь прилечь. Для меня это не увеселительная поездка, а работа. Мы едем смотреть на куриц.

– *Pouf!* – фыркнул Режи и обиженно молчал всю дорогу до Бурка.

Главное куриное шоу планеты проходило на территории *Parc des Expositions,* расположенного на окраине Бурк-ан-Бреса. Этот современный выставочный комплекс состоит из нескольких просторных павильонов, окруженных заасфальтированными парковками, и отлично подходит для проведения международных конференций или торговых выставок новейшего сельскохозяйственного оборудования. Но мне показалось, что фермеры и цыплята, привыкшие к деревенскому воздуху и зеленой травке, должны чувствовать себя здесь неуютно.

Пока мы бродили по комплексу в поисках информации, Режи продолжал дуться. Он явно не собирался прощать мне пропущенный ланч. Наконец мы нашли за стойкой женщину, которая нам все рассказала. На сегодня, сообщила она, запланировано только официальное открытие и совещание представителей куриного бизнеса. А вечером, *bien sûr*[114], состоится торжественный обед.

Режи бросил на меня злой взгляд, а потом тоном, исполненным ледяной вежливости, поинтересовался:

– А цыплята, мадам? Когда мы сможем посмотреть на цыплят?

Мадам вручила ему пластиковую папку:

– Вот, ознакомьтесь, здесь программа. Цыплят доставят завтра между пятью и семью утра. Жюри соберется в половине седьмого, а в семь начнется осмотр. Для широкой публики двери выставки откроются в десять. Тогда, месье, вы и сможете увидеть цыплят.

– *Ah bon.* – Режи еще раз косо взглянул на меня. – Значит, только завтра в десять утра. *Merci,* мадам.

Остаток этого дня был не самым приятным в моей жизни.

Режи маячил рядом как живой упрек, к счастью в основном молчаливый. Слова не требовались: пропущенный ланч – зря пропущенный! – нависал над нами черной тучей. В надежде отвлечь друга от мрачных мыслей, я повел его осматривать местную достопримечательность – знаменитый готический собор шестнадцатого века, – но он оказался закрытым на реставрацию. Только когда мы перешли дорогу, чтобы взглянуть на вывешенное у входа меню ресторана «Auberge Bressane», до меня снова донеслось слабое мурлыканье. Я решил, что пришло время расплачиваться за свои ошибки.

– Извини за ланч, – покаянно сказал я. – Мне следовало узнать программу заранее. В наказание я сегодня вечером плачу за обед.

Режи притворился, что не расслышал.

– Я вижу, они тут рекомендуют начинать с лягушачьих окорочков, – вкрадчиво продолжал я. Мурлыканье стало чуть громче. – Интересно будет сравнить их с цыпленком. Ведь цыпленка-то нам точно придется попробовать, раз мы в Бресе?

Мир был восстановлен.

Время до обеда мы провели гуляя по городу. Я собирался купить цыпленка, чтобы увезти его в Прованс, но Режи уговорил меня не спешить. Завтра днем, пообещал он, я смогу выбирать из самых лучших птиц в мире.

Поэтому вместо цыпленка мы пошли покупать открытки и, познакомившись с ассортиментом, поняли, насколько серьезно Бурк-ан-Брес относится к своей роли куриной столицы. В наши дни во всех излюбленных туристами местах от Майами до Монте-Карло продаются практически одинаковые открытки с изображением шести симпатичных, загорелых ягодиц, принадлежащих трем юным красоткам, и приглашением присоединиться к ним. Возможно, они и популярнее, чем традиционные открытки с видами, но нисколько не передают дух того места, из которого посланы (за исключением разве что Майами). Но в Бурке, похоже, не сомневались, что его гости захотят послать домой изображение домашней птицы. Чаще всего встречался образ трех ярко окрашенных курочек – синей, белой и красной – с обязательным напоминанием о присвоенном им статусе AOC – знак отличия, которого не удостоились даже три красотки с круглыми ягодицами.

Официально право помечать свою продукцию этими буквами бресские фермеры получили в 1957 году – через четыре века после того, как появилось первое письменное свидетельство о *belle notoriété*[115] местной птицы (старинный документ бережно хранится в городском архиве). С годами *belle notoriété* переросла в

renommée mondiale, мировую славу, которая ревностно охраняется и подкрепляется.

Требования, предъявляемые к столь прославленному продукту, очень строги. Прежде всего, каждый цыпленок, достойный своего *appellation*[116], обязан быть патриотично раскрашен в цвета французского флага.

Голубые ноги. Но не какие-нибудь тускло-голубые, а отливающие стальной синевой. А на левой ноге – обязательное алюминиевое колечко с именем и адресом фермера, вырастившего именно этого цыпленка.

Абсолютно белое оперение. Никаких плебейских коричневых или серых оттенков.

Ярко-красный гребешок. У петушков сильно зазубренный, что свидетельствует о мужественности и крепком здоровье.

Помимо сине-бело-красной цветовой гаммы каждая птица должна иметь чистую и нежную кожу, изящное строение скелета и, как сказано в официальном документе, «маслянистое» мясо. Минимальный вес также строго регламентирован: 1,5 кило для обычного цыпленка, 2,1 кило для *poularde*[117], то есть более зрелой курицы, и 3,8 кило для каплуна.

Все эти и многие другие сведения мы нашли в пластиковой папочке, содержимое которой изучали во время потягивания аперитива. Добытая из нее информация целительно подействовала на настроение моего друга.

– Ты видишь?! – восклицал он, получая все новые доказательства того, что его любимая родина является мировым лидером в производстве курятины *de luxe*. – Какая тщательность, какое внимание к деталям, какая утонченность! Разве найдешь что-то подобное в Британии? Или в Америке? – И тут же ответил сам: – Разумеется, нет!

Я допускаю, что неуемный шовинизм Режи может кому-то не нравиться, но лично мне симпатичен его энтузиазм, пусть и не свободный от предубеждений. Я никогда не встречал человека, настолько осведомленного во всем, что касается развития благородной плесени в сыре или идеальной температуры, при которой следует подавать рубец. Когда же Режи обрушивается с критикой на продукты питания, чем-то ему не угодившие (чаще всего тем, что произведены не во Франции), то проявляет при этом незаурядное остроумие. Каждый раз слушая, как он разделывается с гамбургерами или с английским методом убийства брюссельской капусты, я думаю о том, какой превосходный, хоть и кровожадный, ресторанный критик получился бы из моего друга. В тот вечер, однако, он и не думал критиковать. После двух бокалов шампанского Режи сделался

кротким, как ягненок, и с явным удовольствием осматривал ресторан.

По ресторанной шкале «Auberge Bressane» занимал промежуточное положение между простым бистро и изысканным заведением, украшенным всеми мишленовскими звездами, причем находился гораздо ближе к последнему. Освещение в нем было мягким, скатерти толстыми, а атмосфера – приятной и непринужденной. Здесь можно было снять пиджак и засунуть за воротник рубашки салфетку, не заслужив при этом строгого взгляда метрдотеля.

После непродолжительных и приятных раздумий мы заказали одно и то же: лягушачьи окорочка, а потом цыпленка в сопровождении белого и красного бургундского вина из виноградников, находящихся по другую сторону шоссе. Когда принесли бутылки, я обратил внимание на то, что на этикетках ни словом не упомянуты сульфиты.

– Бог мой, конечно нет! – возмутился Режи. – Только не во Франции. И не в Бургундии! Хотя не знаю, что там они наклеивают, когда отсылают его в Америку. – Он поднял бокал к свету и полюбовался золотым сиянием «Мерсало». – Кстати, я вспомнил…

Режи отхлебнул вина, задумчиво «пожевал» его, проглотил и только потом полез в карман и вынул оттуда измятую газетную вырезку:

– Вот, специально для тебя. По-моему, это знамение времени.

Это было рекламное объявление. Седой джентльмен, судя по виду типичный ковбой, напоминал всем, что отныне в «Макдоналдсе» на всей территории Франции будут готовить мясо только французских цыплят. Объявление, разумеется, появилось не случайно. Совсем недавно в соседней Бельгии разразился громкий скандал по поводу недоброкачественных продуктов питания, в частности куриного мяса. В то же время коварная Англия грозила привлечь Францию к суду за отказ закупать британскую говядину, якобы зараженную *la vache folle,* то есть коровьим бешенством. Словом, страшные угрозы нависали над родиной Брилья-Саварена и Эскофье со всех сторон, и требовалась удвоенная бдительность, чтобы не позволить подозрительной иностранной пище просочиться на столы доверчивых французских потребителей. Потому-то ковбой и заверял поклонников «Макдоналдса», что вся его продукция соответствует строгим галльским стандартам.

Я спросил у Режи, не заводило ли его любопытство в «Макдоналдс». Он посмотрел на меня как на сумасшедшего и потряс головой.

– *Moi?* Да я не пойду туда из принципа! Ты знаешь, сколько времени в среднем занимает ланч в «Макдоналдсе»? Семь с половиной минут! И они этим еще гордятся! Это же преступление против пищеварения. Нет уж, меня в «Макдоналдс» ничем не заманишь, хотя, честно говоря, мне приходилось слышать неплохие отзывы об их *pommes frites*.

Он вдруг задвигал носом и быстро обернулся:

– А вот и лягушачьи окорочка!

Молодая официантка расставила на столе все необходимое: две полные, дымящиеся тарелки, мисочки для полоскания пальцев и корзинку с хлебом. Маленькие ароматные окорочка, припущенные чесноком, были посыпаны мелко нарубленной петрушкой. Официантка наполнила наши опустевшие бокалы, предупредила, что тарелки очень горячие, и ушла, пожелав нам *bon appétit*. Режи наклонился над тарелкой и с наслаждением вдохнул аромат, потом, помогая себе корочкой хлеба, пододвинул один окорочок к краю тарелки, осторожно взял его двумя пальцами и придирчиво осмотрел.

– Нет, все-таки вы, англичане, многое теряете, – попенял он и откусил кусочек. – Или вы боитесь лягушачьего бешенства? – Он промокнул подбородок салфеткой и одобрительно кивнул. – Наверное, дело именно в этом.

Я расправился с первым окорочком с уверенностью действительного члена Братства дегустаторов Виттеля. Он оказался сочным внутри и чуть хрустящим снаружи, а через аромат чеснока явственно просачивался свежий запах петрушки. Изумительно вкусно. Почему же все-таки в Англии их не едят? У нас ведь идеальный климат для разведения лягушек – прохладный и влажный. Вероятно, нам присуще какое-то национальное отвращение ко всему, что скачет или ползает.

– Мы и улиток не едим, – признался я другу.

– А, ну улитки – это другое дело. – Режи задумчиво пососал косточку. – Главная их цель в жизни – это пропитаться чесноком. Тоже недурны в своем роде, но не такой тонкий вкус, как у лягушек. – Он досуха вытер тарелку корочкой хлеба, прополоскал пальцы и подлил нам еще вина. – Как ты думаешь, все эти люди приехали сюда на выставку?

Я оглядел ресторан, надеясь увидеть каких-нибудь воротил птичьего рынка с приставшими к костюмам перышками, но обнаружил только типичные для французского ресторана в субботний вечер компании друзей, парочки и целые семьи, пришедшие с детьми. Дети ловко управлялись с той же пищей, что и взрослые, и вели себя на удивление тихо: никаких воплей, истерик и требований тройной порции мороженого. Меня всегда

поражало такое примерное поведение малышей во время долгих семейных трапез, и я поделился своим удивлением с Режи. У него, как всегда, тут же нашлось объяснение.

– Вино, разбавленное водой, – вот и весь секрет. Оно их отлично успокаивает. И кстати, гораздо полезнее, чем вся эта шипучая сладкая гадость. Я сам с шести лет пил разбавленное «Кот-дю-Рон», а взгляни на меня.

Я посмотрел на его румяное лицо и блестящие от удовольствия глаза. Бог знает, в каком состоянии у Режи печень, но с виду он кажется абсолютно здоровым.

Теперь пришла очередь красного вина – «Кот-де-Бон» из Жадо. Режи подверг его тщательному визуальному, ольфактометрическому и вкусовому исследованию и признал превосходным. В этот момент мы увидели, как по воздуху к нашему столу движутся цыплята, защищенные от возможных опасностей двумя большими серебряными крышками.

Официантка сняла их театральным жестом:

– *Voilà, messieurs – poulet de Bresse à la crème*[118].

Она с улыбкой наблюдала за тем, как Режи легчайшими движениями пальцев направлял поднимающийся от тарелки пар себе в лицо. Сделав несколько глубоких вдохов, он удовлетворенно покивал и поднял на девушку глаза:

– *Mademoiselle,* не могли бы вы немного рассказать нам о рецепте? – Он погрозил в воздухе указательным пальцем. – Разумеется, не секреты вашего шеф-повара, но хотя бы главные составляющие.

И она рассказала. Для начала в сковородку отправляется большой кусок сливочного масла, вслед за ним – грудка и ножки цыпленка, большая луковица, разрезанная на четвертинки, десяток тонко нашинкованных *champignons de Paris*[119] – маленьких белых грибов с плотными шляпками, – пара зубчиков чеснока *en chemise,* то есть раздавленных, но нечищеных, и букет гарни из трав. Когда цыпленок становится золотистым, в сковородку выливается большой стакан белого вина и упаривается до половины, после чего добавляется пол-литра сливок. В сливках птица тушится полчаса, потом соус пропускается через мелкое сито, добавляются соль и перец, и блюдо готово. Режи выслушал все это с самым внимательным видом, изредка вставляя «Ну да, разумеется» или «Так-так». Если верить нашей официантке, приготовить подобное блюдо было так же просто, как сварить вкрутую яйцо.

На деле же оно оказалось истинным триумфом курятины – во всяком случае, так решили мы с Режи. Мясо было сочным, как лягушачьи окорочка, и нежным, как сливки, в которых оно

готовилось, но имело более ярко выраженный вкус. Мы ели не спеша, как было принято в домакдоналдские времена – медленно пережевывая, смакуя каждый кусочек и практически молча. Да и что тут можно было сказать, кроме «Боже, храни шеф-повара!»?

Официантка, вернувшись, обнаружила две до блеска вычищенные тарелки.

– Так вам понравился *le poulet*?

Очень понравился, заверили мы ее. «Маслянистое» – самое верное слово для описания этого мяса. Мы попросили девушку передать наши поздравления поставщику цыплят, повару и вообще всем, кто имел отношение к подготовке этого блюда.

– А как вам показался цыпленок по сравнению с лягушачьими окорочками? – полюбопытствовала девушка.

Режи откинулся на спинку стула и сложил пальцы домиком, тщательно обдумывая ответ.

– Скажем так, – начал он. – Это то же самое, что сравнивать очень хорошее вино с великими винтажами.

Официантка кивнула и пожала плечами:

– *C'est normal*[120]. Цыплятам ведь присвоен статус AOC. А лягушка, даже самая лучшая, – это всего лишь лягушка.

Она убрала со стола тарелки и предложила нам попробовать местный сыр – Блю-де-Брес.

Сыр, острый и мягкий, приятно обволакивал нёбо и отлично оттенял вкус вина. Режи, попробовав его, тут же оседлал одного из своих любимых коньков: пустился в рассуждения о том, что каждую пищу надо есть в правильном месте и в правильное время. Клубника на Рождество, кабанина в июле – все эти чудеса, доступные благодаря современным методам хранения, он отмел одним решительным взмахом бокала. Для супермаркетов они, может, и годятся, но истинный гурман (разумеется, француз) знает, что для каждого блюда существует свой сезон. А если ему повезет, как нам сегодня, он отведает местных деликатесов именно там, где они производятся.

Все это очень хорошо, заметил я, но только в том случае, если у истинного гурмана есть время и возможность путешествовать по всей стране, следуя зову своего желудка. Едва высказав эту мудрую мысль, я понял, что поступил неосторожно. У Режи тут же заблестели глаза, и он наклонился ко мне через стол:

– Вот именно! В следующий раз мы так и поступим! Устроим гастрономический Тур-де-Франс. Только представь себе все эти заповедные уголки, где производится лучшая в мире еда, и мы поспеваем туда в самый правильный момент – к спарже, весенним ягнятам или к устрицам!

На лице у Режи появилось мечтательное выражение человека,

уже предвкушающего райское блаженство, и только предложение выпить стаканчик кальвадоса вернуло его на землю. Когда полчаса спустя мы, ежась от холодного декабрьского ветра, возвращались к себе в отель, он все еще бормотал что-то о язычках жаворонков и трюфелях.

На следующее утро для самой благородной домашней птицы Франции наступил момент истины. Мы с Режи явились в выставочный комплекс к самому открытию и вошли внутрь с первой волной энтузиастов. Экспозиция занимала два больших зала, и мы скоро выяснили, что один из них отдан живым, а второй – мертвым. Привлеченные громким кудахтаньем, мы начали с живых. В центре зала был устроен ряд маленьких огороженных двориков с камнями, кустиками и веселой искусственной травкой, а по периметру тянулись прилавки, у которых могли подкрепиться проголодавшиеся зрители.

Режи радостно потирал руки, обнаружив на прилавках копченые окорока, колбасы, сыры, домашний деревенский хлеб, паштеты и прекрасный выбор вин со всей Франции: напитки из северной Шампани и южного Шатонефа, соломенно-желтое вино из Юра, «Божоле» и рядом с ним более крепкие бургундские вина. Человек жадный и без принципов, ханжески заметил Режи, запросто мог бы наесться и напиться, не заплатив ни сантима, одними только бесплатными образцами.

Я с трудом оттащил его от огромного круга колбасы толщиной с бицепс тяжелоатлета, и мы перешли в обогреваемую часть зала, где были выставлены цыплята. Крайне возбужденные своим первым появлением на публике, они носились по загону и пищали так громко, что совершенно заглушали доносящиеся из динамиков объявления. Установленные в искусственной траве таблички рассказывали о том, какая жизнь ожидает эту молодежь в будущем. Пять недель они проведут в обогреваемых *poussinières*[121], после чего будут выпущены на свободу с таким расчетом, чтобы на каждого цыпленка приходилось не менее десяти квадратных метров зеленой травы. В этот период, продолжающийся от девяти до двадцати трех недель, они будут питаться тем, что добудут сами (червяки, насекомые, мелкие моллюски), и получать регулярные добавки кукурузы, пшеницы и молока. Дав цыплятам набегаться, их поместят в просторные деревянные клетки и начнут целенаправленно откармливать. Вероятно, в таком режиме и кроется секрет «маслянистого» мяса.

В соседнем отсеке мы могли полюбоваться на результаты столь тщательно продуманной системы воспитания. Не знаю, существует ли на свете понятие «гламурная курица», но его точно

следовало бы придумать ради обитательниц этого загончика: у них было белое, как свежевыпавший снег, оперение, ярко-красные задорные гребешки, живые блестящие глазки и аристократические голубые ноги. Ходили они важно и грациозно: поднимали одну ногу, ненадолго замирали, а потом осторожно опускали ее, точно шли по тонкому льду. У каждой имелось украшение в виде алюминиевого кольца с именем и адресом владельца: бресская курица никогда не сможет убежать и начать новую жизнь по другую сторону дороги.

Тут я услышал странные звуки, наводящие на мысль о собачьей драке, и, пойдя на них, обнаружил, что в Бресе разводят не только куриц. Полдюжины индюшек – роскошных созданий в блестящих черных перьях, ростом не менее трех футов, – громко жаловались на что-то (скорее всего, на неумолимо приближающееся Рождество) и возмущенно трясли бородками. Им не хватало только жемчужного ожерелья для полного сходства с престарелыми вдовствующими герцогинями, сокрушающимися из-за упадка нравов в палате лордов. Звуки, которые они при этом издавали, больше всего напоминали сердитый лай своры мелких терьеров.

Режи куда-то запропастился, и я отправился на поиски. Мне пришлось пробираться уже через огромную толпу, состоящую в основном из местных фермеров, птичников, сыроваров и виноделов. Ради праздничного дня многие из них сменили привычные комбинезоны на пиджаки и галстуки и явно чувствовали себя неуютно. Дамы с неумело наложенным макияжем тоже принарядились: они щеголяли элегантными твидовыми костюмами и забавными старомодными шляпками с фазаньими перышками. Среди них выделялась группа людей, словно явившихся сюда прямо из девятнадцатого века, в традиционной бресской одежде: жилетках, бриджах, длинных платьях, чепцах и деревянных сабо.

Они как раз настраивали музыкальные инструменты, по виду напоминающие теннисные ракетки, и я остановился, чтобы посмотреть. Скоро начались танцы: разбившись на пары, они медленно кружили в своеобразном деревенском менуэте, отмеряя такт стуком деревянных подошв и звонкими возгласами. Я смутно припомнил танец «цыплята», популярный в шестидесятые годы. Вероятно, сейчас я видел его прообраз.

– Ах вот ты где! – раздался голос у меня за спиной. Оглянувшись, я обнаружил Режи. Со стаканом в одной руке и куском колбасы в другой он удобно устроился у прилавка. – А я уж начал бояться, что тебя утащила какая-нибудь индюшка. Ничего птички, да? На, выпей стаканчик, чтобы успокоить

нервы. – Он предостерегающе положил руку мне на плечо. – И ради бога, перестань смотреть на часы! Ты же не в Англии.

За долгие годы я так и не смог избавиться от этого типично английского рефлекса. Он сформировался в те дни, когда у меня на родине все пабы закрывались в один и тот же час и пить можно было только по разрешению правительства.

Режи пододвинул ко мне бокал «Божоле», и некоторое время мы с ним молча пили и наблюдали за толпой.

Танцоры взяли передышку, и теперь у микрофона сменяли друг друга куроводы, рассуждающие об оперении и маслянистости. Сегодняшнему победителю, как мы узнали, будет вручена ваза севрского фарфора – дар самого президента Франции. Президент, в свою очередь, получит в подарок каплуна, которому, по утверждению Режи, непременно будет вручен орден Почетного легиона. Посмертно, разумеется.

– А почему бы и нет? – пожал плечами Режи. – Джерри Льюису ведь дали.

Я заметил первые признаки того, что мой друг решил задержаться тут надолго: он удобно пристроил локоть на стойку бара и уже с надеждой поглядывал на следующий бокал «Божоле». Если мы хотим еще что-нибудь увидеть, надо уводить его немедленно. С явным неудовольствием Режи позволил увлечь себя в царство мертвых.

Там нас ждало удивительное зрелище. На длинных столах, занимающих всю середину зала, ровными рядами лежало более тысячи очень ухоженных трупиков. Зрители медленно, словно на похоронах, тянулись вдоль стола, лишь изредка отпуская приглушенные замечания об искусстве, с которым создавалась эта экспозиция.

Каждая тушка с поджатыми к животу ножками была упакована в собственный саван из тончайшего белого муслина и напоминала пухлую подушку, из которой торчала только голова и шея с неощипанными белоснежными перьями.

Кроме того, каждая птичка была украшена в соответствии с полом и статусом: цыплята – тонкими розовыми ленточками, завязанными на груди в красивый бант, каплуны – голубыми, а индюшки – широкими алыми. Ни одна египетская мумия не была столь элегантно подготовлена к загробной жизни, и мне не верилось, что такую красоту можно есть. Ее хотелось вставить в рамку и повесить на стену.

Сбоку за маленьким столиком пожилая седовласая женщина с удивительно проворными пальцами демонстрировала желающим технику обряжения цыпленка в последний путь. Шов у нее получался, как при шнуровке корсета, *comme le lacement d'un corset*,

то есть перекрестными стежками, пояснила она для тех, кто не был близко знаком с техникой шнуровки корсета. Закончив с шитьем, она погружала упакованного цыпленка в холодную воду. После этого ткань немного садится и еще плотнее облегает тушку, что благотворно сказывается на качестве куриной кожи, объяснила старушка. А я в очередной раз восхитился галльской дотошностью в вопросах гастрономии.

По дороге домой Режи с ненужными подробностями и множеством шовинистских отступлений вспоминал все, что мы увидели в Бресе. Нигде в мире не найти более благородной птицы, выращенной в таких замечательных условиях. Франция в очередной раз доказала свое превосходство над остальными странами. И как повезло мне, простому иностранцу, умудрившемуся поселиться в излюбленной стране Господа Бога. И так далее и тому подобное.

Потерпев полчаса, я решил, что пора напомнить Режи одну старую легенду. В ней говорится о том, как соседние европейские страны стали горько завидовать Франции, столь щедро одаренной природой. На некоторое время они даже объединились и решили послать своих представителей к Богу.

«Ты даровал Франции все самое лучшее, – жаловались делегаты Всевышнему, – Средиземное море и Атлантический океан, горы и плодородные долины, южное солнце и красивые северные зимы, благозвучный язык, чистейшее оливковое и сливочное масла, чтобы готовить, самые богатые виноградники в мире и сыры, которых там больше, чем дней в году, – словом, все, что только может пожелать человек, ты собрал в одной стране. Разве это честно? Где же твоя хваленая справедливость?»

Господь выслушал их жалобы и задумался. Приходилось признать, что в чем-то они правы. Похоже, он был слишком щедр к этой благословенной земле под названием Франция. И тогда, чтобы уравнять шансы и утешить обиженных, Бог создал французов. Остальные европейцы разошлись по домам счастливыми. Справедливость была восстановлена.

Режи презрительно, как умеют только французы, фыркнул.

– Очень смешно, – сухо бросил он. – Это и есть хваленый английский юмор?

– Вообще-то, я услышал эту легенду от одного немца. Он тоже считал ее забавной.

Опять пренебрежительное фырканье.

– А чего еще ожидать от нации, питающейся клецками и кислой капустой?

Он откинул спинку сиденья и скоро заснул. Даже в его храпе мне слышалось чувство превосходства. Сам не знаю, за что я так

люблю этого чудака.

Путеводитель для желудка

Совет водителям, ищущим место для ночлега:

> *Остановитесь у дверей гостиницы, но не давайте носильщику забрать из машины ваши вещи. Цену обсуждайте только с самим владельцем. Даже если она вас устроит, ничего не решайте, пока не увидите комнату. Помните, что любой владелец старается сначала сдать самые плохие номера. Если известная фраза «Других комнат нет, отель переполнен!» вас не убедит, возвращайтесь к машине и сделайте вид, что собираетесь уезжать. В девяти случаях из десяти в этот самый момент владелец хлопнет себя по лбу и вспомнит, что буквально час назад освободилась прекрасная комната…*

Занималась заря нового века. Париж готовился к Всемирной выставке, автомобили уже носились со скоростью десять миль в час, владельцы отелей славились привычкой хлопать себя по лбу, а путешественники, неравнодушные к комфорту, перед сном проверяли, нет ли в кроватях клопов. В 1900 году компания «Мишлен» впервые выпустила путеводитель по Франции, цитатой из которого началась эта глава.

Первое издание представляло собой небольшую, помещавшуюся в кармане четырехсотстраничную книжку, которую братья Мишлен бесплатно раздавали владельцам *voitures, voiturettes* и даже *vélocipèdes*[122]. В 1891 году братья придумали надувную съемную шину и теперь пеклись о том, чтобы водители изнашивали как можно больше резины, путешествуя по Франции.

Производители автомобилей, большинство которых уже давно забыты, в те дни охотно размещали свою рекламу на страницах путеводителя (или «гида», как его принято называть). Двухместный самоходный экипаж «Роше-Шнейдер» *(robuste, simple, comfortable, élégant, silencieux)*[123] соседствует тут с более внушительным автомобилем Шоделя – на фотографии в нем разместились четверо мужчин с решительными взглядами и бесподобными усами. Имя одного из рекламодателей знакомо нам и сейчас – это Пежо, хотя сто лет назад он производил не машины, а складные велосипеды по *«le système du Capitaine Gerard»,* пионера в области складных велосипедов.

Первые шестьдесят страниц того старого путеводителя были посвящены надувным шинам: несравненной мягкости хода, клапанам и втулкам, оптимальному давлению, уходу и ремонту.

Последние сто страниц также содержали техническую информацию. В середине была начинка: алфавитный список городов, городков и деревень Франции. Под каждым названием было указано расстояние от населенного пункта до центра вселенной – Парижа или ближайшего большого города. Кроме того, там приводились данные о численности населения, хотя не совсем понятно, чем они могли быть полезны автомобилистам. И уже на страницах того первого «Мишлена» использовались те же условные значки, что и сейчас: маленький домик обозначал отель, крест «скорой помощи» – приемную врача, крошечные весы – аптеку, конверт – почту, паровозик – железнодорожный вокзал, а черный ромбик – гостиницу, в которой имеется комната для проявки фотографий.

Такие комнаты попадались нечасто, так же как и другие, более прозаические удобства. В предисловии издатели обещали, что в следующем выпуске будут особо отмечать те отели, в которых уже проведено чудо двадцатого века – водопровод, и *«si les WC sont perfectionés avec un appareil de chasse»* – те, где имеется туалет, оборудованный смывом.

Читатели первого путеводителя, несомненно, были потрясены обилием технической и географической информации, содержащейся в одной маленькой книжечке. Издатели просили присылать в редакцию свои вопросы, отзывы и замечания. Интересно, задал ли кто-нибудь самый милый французскому сердцу вопрос: «А что на обед?»

Потому что о ресторанах, в отличие от отелей, в справочнике не было ни слова. В конце концов, он ведь задумывался как пособие по выживанию для водителей, измученных непрерывной борьбой с далекими от совершенства моторами, клапанами и втулками. Разве такие люди в состоянии думать о меню? Как ни кощунственно это звучит, но на заре автомобилестроения механики оказывались важнее, чем шеф-повара.

Но все изменилось в 1920 году. Машины стали надежнее, а надувные шины уже не казались удивительной новинкой. Вопрос, где поесть, однако, волновал людей ничуть не меньше, чем прежде, а потому братья Мишлен приняли три очень важных – и, как показало время, очень дальновидных – решения: во-первых, отныне в гид входили и рестораны; во-вторых, он уже не раздавался бесплатно, а продавался в книжных магазинах, а в-третьих, на его страницах больше не было рекламы.

И, как ни странно, очень скоро книжку стали покупать не из-за полезных советов об оптимальном давлении в камерах, а именно из-за списка ресторанов. Каждый год в него попадали все новые и новые заведения, и, разумеется, как и всё во Франции –

от геморроидальных свечей до гравия, – их следовало рассортировать в соответствии с качеством. Для обозначения места в кулинарном рейтинге потребовались новые условные знаки, что-нибудь простое и наглядное: водители хотели с первого взгляда понимать, что окажется у них в тарелке. Их интересовало не только, что на обед, но и то, насколько вкусно это будет. Так в 1926 году была изобретена система звездочек.

Стилизованные, похожие на цветок мишленовские звезды, которые профессионалы называют «макаруны» в честь маленького миндального печенья, не менее важны и престижны, чем золотые олимпийские медали. Их получают, сохраняют или теряют каждый год. Такая звезда может за один день вознести молодого повара из безвестности к вершинам славы и сделать его (или, реже, ее) имя известным везде, где продается гид «Мишлен», то есть практически во всем мире. Потеря звезды – это *catastrophique,* крушение профессиональной репутации, личная трагедия, причина колотить себя по лбу, рвать волосы и задуматься о смене профессии.

Такие драмы повторяются каждый год, широко обсуждаются по всей Франции, и больше всего меня поражает то, что по большому счету решения, опубликованные в гиде, признаются всеми. Разумеется, бывают и несогласные с присуждением или снятием какой-либо звезды – раз дело происходит во Франции и касается гастрономии, без споров тут не обойтись. Но я ни разу не слышал, чтобы «Мишлен» обвиняли в нечестности или предвзятости. Ему доверяют. И это в стране, где чуть ли не каждый день случаются новые коррупционные скандалы во всех областях – от политики до велосипедных гонок!

Одна из причин, позволивших «Мишлен» сохранить незапятнанную репутацию и доверие читателей, – это добровольный запрет на рекламу, действующий уже больше восьмидесяти лет. На его страницах вы не найдете зазывных слоганов, украшающих в наши дни практически все, что мы смотрим или читаем. Не сомневаюсь, сотни компаний были бы счастливы разместить свои объявления в знаменитом издании, каждая страница которого тщательно изучается. Производители продуктов, напитков, кухонного оборудования, машин, средств от несварения, творцы чудодейственных диет, туристические компании и многие другие заплатили бы за такое право кучу денег. Тем больше чести делает руководству «Мишлен» их желание сохранить независимость и непредвзятость.

Но главная сила путеводителя – это тщательно разработанные критерии присуждения рейтинга, являющиеся коммерческой тайной, и та таинственная команда специалистов,

что применяет их на практике. Это инспекторы, *les incognitos,* чьи имена засекречены, фотографии нигде не публикуются и чьи незаурядные таланты известны только нескольким высокопоставленным сотрудникам компании.

Метод работы инспекторов в корне отличается от тактики, применяемой большинством ресторанных критиков. Те, за немногим исключением, преимущественно озабочены саморекламой, а не кулинарией. Уверен, каждый ресторанный критик в глубине души мечтает о том, чтобы его узнавали, окружали вниманием и одно только произнесение его имени повергало бы любого шеф-повара в трепет. Мерилом его известности служит число суетящихся вокруг официантов, и критик жаждет, чтобы их было много. И чтобы ему на стол присылались для пробы новые блюда, еще не включенные в меню. А в конце обеда к нему должен подойти дрожащий от волнения шеф и поделиться своими секретами, которые впоследствии будут выданы критиком за собственное озарение. «К моему удивлению, в галантине из свинины я почувствовал неожиданную, но изысканную нотку абрикосов, обжаренных с трюфелем». Или что-нибудь в этом роде.

Инспектор «Мишлен», напротив, приходит в ресторан как самый обычный клиент. Если он заказывает столик заранее, его имя не вызывает никаких подозрений (даже во Франции, где обмен информацией между поварами развит как нигде, никому еще не удалось выяснить, как зовут хотя бы одного инспектора). За едой он тоже ведет себя совершенно незаметно. Не требует особого столика. Не делает никаких намеков метрдотелю. Не настаивает на встрече с шефом. Он просто ест, пьет, оплачивает свой счет и уходит. И никто никогда не узнает о его визите.

Многие люди, и среди них мой друг Режи, уверены, что зарабатывать на жизнь едой – это самая счастливая участь, какая только может выпасть простому смертному. Он с радостью стал бы одним из инспекторов «Мишлен». И в самом деле, работа, заключающаяся в том, что тебя кормят и поят лучшие в мире повара, на первый взгляд кажется гораздо привлекательнее, чем бухгалтерский учет, торговля сантехникой и большинство других занятий. Но так ли это на самом деле? Неужели инспектор каждое утро вскакивает с кровати, чувствуя, что у него уже текут слюнки? Как он защищает свою печень – слабое место всех гурманов? Где обедает по выходным? Страдает ли ожирением? Мне очень хотелось найти ответы на все эти вопросы, а поскольку ни одного знакомого инспектора ни у меня, ни у моих друзей не было, я решил отправиться за ответами в центральный офис компании «Мишлен» в Париже.

Он располагается на широкой и тенистой авеню дю Бретей в Седьмом *arrondissement*[124], всего в десяти минутах ходьбы от моего любимого продуктового магазина «Bon Marché Grande Epicerie» на рю дю Бак. Здание компании, неброское и функциональное, стоит чуть в глубине улицы, а подходы к нему охраняет будка с часовыми, которым вы должны сообщить, по какому делу пришли. У меня была назначена встреча с месье Арно, чьи обязанности как раз и состояли в том, чтобы отваживать назойливых и любопытных субъектов вроде меня.

Он встретил меня в приемной – темноволосый, сдержанный человек, похожий на дипломата, – и по целому лабиринту коридоров провел в небольшой офис, заставленный книжными полками. Только напоив меня необыкновенно крепким кофе, месье Арно поинтересовался, чем может быть полезен.

– Меня очень интересует работа ваших инспекторов, – признался я.

Месье Арно смотрел на меня любезно, но без особого интереса, и сразу чувствовалось, что ему уже не раз приходилось слышать что-то подобное.

– …и мне бы очень хотелось пригласить одного из них на ланч, – продолжил я.

Брови месье Арно поползли кверху, губы поджались.

– Боюсь, это не получится.

– Может, на обед?

Он улыбнулся и покачал головой. Я решил, что о завтраке и заговаривать не стоит.

– Проблема в том, – пояснил месье Арно, – что наши инспекторы должны сохранять анонимность, если хотят продолжить работу.

Я поклялся ему, что не стану раскрывать инкогнито их инспектора, но Арно оставался неумолимым – вежливым, дружелюбным, улыбчивым, но неумолимым. Это невозможно. И он объяснил почему.

В «Мишлен» инспектирование ресторанов – это отнюдь не хобби людей, наделенных тонким вкусом, а серьезная, хорошо оплачиваемая и очень непростая работа. В инспекторы набирают людей, которые успели лет восемь-десять проработать в отеле и ресторане – это называется «базовым образованием». После этого они проходят двухгодичное обучение и только потом «выходят в поле».

Работа «в поле» занимает у них все время, включая и выходные: за день должно быть проинспектировано два ресторана, причем непременно разного типа, поэтому за двухзвездочным ланчем может следовать обед в сельском бистро.

За одну неделю инспектор оценивает от десяти до двенадцати видов кухни. После двух недель такой работы он возвращается в Париж и пишет отчет. Чтобы их лица не примелькались, инспекторы постоянно меняют регионы, проезжая за год по двадцать тысяч миль. Каждый ресторан, у которого уже имеются звездочки, за год обязательно посещают шесть или более инспекторов.

Ошалев от такого обилия информации, я задал, как мне показалось, самый невинный вопрос:

– А сколько всего инспекторов у вас работает?

Очередная загадочная улыбка. Похоже, я снова вторгся на запретную территорию.

– *Un certain nombre*[125]. Достаточное, чтобы справляться с работой.

– А какие качества наиболее важны для инспектора?

– Скромность. Я имею в виду и внешность, и манеры. Нам не нужны чересчур яркие, излишне заметные люди. Нам нужен *Monsieur Tout le Monde*[126].

Стало быть, Режи исключается. Когда я последний раз видел его, он вышагивал по деревенской улице в длинном тирольском плаще, кроссовках и широкополой шляпе, а дым от его сигары сделал бы честь и каминной трубе. Моего друга никак нельзя назвать незаметным.

– Конечно же, инспекторам необходимо обладать крепким здоровьем, – продолжал Арно. – У них должен быть тонкий вкус и достаточно знаний, чтобы сразу же заметить, когда шеф халтурит или… – Тут Арно сурово сдвинул брови. – …жульничает, что еще хуже. – Он помолчал, давая мне время осознать весь ужас подобной перспективы, а потом пояснил: – Выдает один продукт за другой: например, треску за более дорогую рыбу, используя соус как прикрытие. Так сказать, переодевает овцу в ягненка. Такое случается, и наш инспектор должен быть очень бдительным. Ему надо самому убедиться в подмене, а не расспрашивать повара. Повара вообще расспрашивать нельзя, поскольку *un métier très discret*[127].

Арно и сам был скрытным, как устрица, но все-таки слегка приоткрылся, когда речь зашла о женщинах-инспекторах. Они часто замечают мельчайшие детали, которые пропускают мужчины, признал он. Вот буквально на днях он посещал двухзвездочный ресторан на пару с одной из них, *Madame Tout le Monde.* Арно нашел, что все там в полном порядке. Мадам с ним не согласилась. Она заметила, что ногти у официанта были не в безупречном состоянии. Конечно, это не самый страшный из грехов, и звездочку за него вряд ли отберут. Но замечание было

зафиксировано, и следующие инспекторы непременно обратят на ногти внимание.

Мне хотелось задать еще массу вопросов, но я знал, что ответа на них не получу. Скажем, что сообщают инспекторы о своей работе друзьям? Ведь сказать правду они не могут. Снабжает ли их компания готовой легендой? Имеется ли в «Мишлен» фальшивый офис и секретарь, чтобы эту легенду поддерживать? А что известно мужьям и женам инспекторов? И что те говорят своим друзьям? Что пишут инспекторы в многочисленных анкетах, которые так любят во Франции? Чем больше я думал об этом, тем больше вся эта история с инспекторами напоминала мне программу защиты свидетелей, вот только кормили их лучше.

Визит в офис «Мишлен» прибавил мне мудрости. Иллюзии развеялись, и жизнь инспектора больше не казалась мне раем на земле. Скорее она походила на постоянный кошмар, имя которому – самоограничение. Дважды в день, в час ланча и обеда, наш друг *Monsieur Tout le Monde* оказывается посреди моря соблазнов: изысканная еда, винная карта на пятидесяти страницах, отличное обслуживание, располагающая к отдыху обстановка – словом, все условия для того, чтобы наслаждаться жизнью, а что же делает он? Концентрируется. Держит себя в руках. Все отмечает и запоминает. Проверяет ногти официантов. Ищет обман или жульничество. Работает!

Я трудился в рекламном бизнесе в те счастливые дни, когда девизом отрасли служили слова: «Обсудим все за ланчем», а путь к успеху был вымощен меню. Но даже тогда я терпеть не мог словосочетание «бизнес-ланч». Для меня еда и работа несовместимы. Еда – это радость или, по крайней мере, должна ею быть: беседа и вино текут свободно и непринужденно, а усилия шеф-повара оцениваются по заслугам. И все получают удовольствие. А разве можно получать удовольствие, обсуждая взлеты или падения акций, результаты розничных продаж, схемы развития или, как в случае с *Monsieur Tout le Monde,* подвергая еду исследованию, анализу и каталогизации? Это противоестественно. Но хотя сам никогда не смог бы заниматься такой работой, я бесконечно благодарен тем, кто может, ибо именно благодаря их усилиям была создана эта прославленная библия для желудка.

Конечно, существуют ресторанные гиды и помимо «Мишлен». Некоторые из них недурны, определенные составлены энтузиастами-любителями, а известные представляют собой просто место для размещения рекламы алкоголя. И ни один из

них не может сравниться с «Мишлен» в непредвзятости, широте охвата, профессионализме и точности (карты городов, вошедшие в путеводитель 1939 года, использовались войсками союзников при освобождении Франции в 1944-м). И потому ни один из них не пользуется такой популярностью.

В данном случае это не просто мое, весьма субъективное, мнение. Оно подтверждается и статистикой. Первый выпуск «La Guide Rouge 2000»[128] насчитывал 880 254 номерных экземпляра – огромный тираж для книги в твердой обложке, – и все они были раскуплены практически в первый же день. Пока я пишу эту главу, мой экземпляр (под номером 304 479) лежит передо мной на столе. Это пухлый том жизнерадостного красного цвета, по сравнению с которым его предшественник 1900 года выглядит истощенным анорексиком. В нем более тысячи семисот страниц, на которых нашлось место для пяти тысяч отелей и четырех с лишним тысяч ресторанов. Столько страниц потребовалось еще и потому, что в этом году издатели «Мишлен» пошли на нововведение: кроме условных значков, в нем впервые за сто лет появился и пояснительный текст. Пара предложений, не больше. Но нетрудно представить, сколько месяцев, а может, и лет в штаб-квартире компании обдумывалось это решение: французы не жалуют перемены, когда те затрагивают их национальные институты.

У меня имеется всего одна претензия к гиду «Мишлен»: иногда выставляемые им оценки довольно странным образом влияют на рестораны. Я пришел к выводу, что в подсознании многих очень хороших шеф-поваров скрывается нереализованный дизайнер, и упоминание в прославленном путеводителе нередко пробуждает и активизирует его. Ресторан только что получил звезду, и еще не смолкли поздравления, радостные крики и хлопанье пробок, а владелец уже оглядывает свое заведение и замечает, что… что-то в нем не так. Скоро становится ясно, что именно: столы, стулья, скатерти, приборы, обои – словом, весь стиль надо менять. Он больше не соответствует высокому статусу ресторана. Он слишком обыкновенный для заведения, покорившего гастрономические высоты. Мы, черт возьми, получили звезду! *Haute cuisine* должен соответствовать и *haut décor*. И владелец приглашает дизайнера.

Место старых простых стульев занимают настоящие троны с высокими спинками и тисненой обивкой, сантиметр которой стоит дороже фуа-гра. Практичные тарелки и стаканы, ничем не примечательные ножи и вилки с отвращением выбрасываются, а вместо них появляются лиможский фарфор, хрусталь и такие приборы, какими не стыдно есть и в Елисейском дворце.

Приобретаются тонкие льняные скатерти, хрустальные графины с серебряными горлышками, огромные сверкающие крышки, которыми блюдо защищается от опасностей, подстерегающих его по дороге с кухни к столику. И наконец, надо подумать и о персонале. Для официантов шьется элегантная, чаще всего черная форма.

Хорошо, если на этом все и заканчивается. Пока произошла всего лишь косметическая процедура, небольшая подтяжка лица, и только. Но к сожалению, иногда вместе с внешностью меняется и характер ресторана. То, что раньше было скромным, приятным и уютным местом, превращается, если использовать навязшее в зубах определение, в «храм еды». В святилище. А хуже всего, что расплачиваться за все эти троны, графины и скатерти в основном приходится тому несчастному на кухне, чьими усилиями и был прославлен ресторан.

Я неоднократно раздумывал над тем, почему награда, присуждаемая за отличную кухню, непременно влечет за собой перемены в интерьере. Наконец мне представился случай задать этот вопрос нашему местному повару. В последнее время его ресторан привлекал к себе много внимания и, несомненно, заслуживал этого: еда была превосходной, а обстановка отрадной. Никто не сомневался, что вот-вот он получит свою первую звезду. Но сам шеф относился к такой перспективе со смешанными чувствами.

Разумеется, он будет счастлив. Для любого повара мишленовская звезда – это воплощение мечты. Но конечно, придется тут кое-что переделать, вздохнул он и печально оглядел помещение, в котором я провел столько счастливых часов. Это была теплая и уютная комната, где каждый чувствовал себя как дома.

– А зачем надо что-то менять? – удивился я.

Он пожал плечами:

– Клиенты этого ждут. Что я могу поделать?

И тогда я понял. Дело вовсе не в желании шефа сменить декорацию. Все это: дизайнер, приборы из Елисейского дворца, новые наряды для официантов – делается исключительно ради того, чтобы удовлетворить глубоко укоренившуюся во французах страсть к внешним атрибутам, к *luxe*[129]. Кто знает, откуда она взялась? Возможно, все началось с тех пор, когда аристократы в Версале старались перещеголять друг друга изысканностью надушенных перчаток, бархатных панталон, завитых париков и прочих культовых принадлежностей. Чуть позже эстафета была с жаром подхвачена разбогатевшими *bourgeois* – теми, кто в наши дни покупает роскошные кухни «Ля корню» и корзинки для

пикника от «Гермес»; теми, у кого есть и желание, и возможность часто ходить по ресторанам. Словом, теми, кому рестораны обязаны своими доходами и успехом.

А они, по словам моего приятеля-шефа, любят комфорт и никогда не станут жаловаться на избыток хрусталя, бархата или официантов. Именно этого они и ждут от ресторана с высоким рейтингом. Немного излишеств не повредит. Разумеется, главное – это кухня, но обстановка тоже имеет значение. Успех кухни должен найти отражение в оформлении обеденного зала. Иначе клиентам покажется, что их обманули. У них может возникнуть ужасное подозрение, что они платят по счетам звездного ресторана, ради того чтобы поесть в заурядном, старом бистро.

Держать ресторан высокого класса – непростая задача, и, чтобы с ней справиться, требуется смесь самых разных талантов: от художественного до стратегического и дипломатического. Лучшие шеф-повара не позволяют себе брать выходных, потому что знают: за ними постоянно кто-нибудь наблюдает, возможно, сам *Monsieur Tout le Monde.* Самый именитый повар Франции Поль Бокюз, обладатель трех звезд, получил их еще в 1965 году и с тех пор ни разу не терял. Это рекорд. Он означает, что за прошедшее время Бокюз ни разу не ошибся и ничего не упустил из виду. Он, несомненно, заслужил медаль за стойкость.

Как и некоторые другие ветераны. В гиде 2000 года названия ста шестнадцати заведений помечены лавровым веночком с вписанной в него цифрой 100 – это те, которые упоминались и в самом первом путеводителе столетней давности. Одно из них – это «Hôtel d'Europe» в Авиньоне, недалеко от нас. Мы с женой решили съездить и проверить, как он держится под тяжестью всех этих лет.

Надо сказать, отель существовал и успешно работал задолго до появления первого путеводителя. Мадам Пьеррон, вдова, приобрела красивый особняк, построенный еще в шестнадцатом веке, и открыла его двери для путешественников в 1799 году. Кто только здесь не останавливался: кардиналы и архиепископы, принцы и государственные деятели, и даже сам Наполеон Бонапарт. История умалчивает о том, была ли с ним Жозефина, но, похоже, великий человек сохранил самые приятные воспоминания об этом месте. Когда во время войны в России приближенные офицеры жаловались на невыносимые условия, он, по слухам, раздраженно ответил им: «*Sacré bleu!*[130] Мы же не в отеле у мадам Пьеррон». Думаю, Наполеон без труда узнал бы отель и сегодня. Он расположен на одной из красивейших площадей Авиньона – пляс Крийон, сразу за крепостными стенами, защищающими город более шести веков. Классическая

архитектура площади сохранилась практически неприкосновенной, улица вымощена камнем, а на красивом фасаде отеля, к счастью, нет никаких неоновых вывесок, обезобразивших многие старые дома.

Зайдя в ворота, достаточно широкие для экипажа, мы оказались в огромном, тоже вымощенном камнем дворе. Однако здесь росли деревья, цветы, бил фонтан, а в дверях нас уже ждал улыбающийся менеджер. Я понял, почему Наполеону здесь понравилось. Он одобрил бы и наш номер, из которого открывался прекрасный вид на черепичные крыши и залитый светом Папский дворец. И кухней Наполеон, несомненно, остался бы доволен.

Мы долго сидели за обедом, отчасти благодаря щедрости шеф-повара. У него уже была одна мишленовская звезда, и сейчас он с энтузиазмом боролся за вторую. Возможно, поэтому вместо заказанных трех блюд мы попробовали шесть – именно попробовали, поскольку сюрпризы шефа были миниатюрными, не больше чем на пару ложек. Достаточно, чтобы возбудить интерес, не перебив при этом аппетита. Нам они очень понравились.

Время шло, и в ресторане не осталось никого, кроме нас и наших невидимых сотрапезников – призраков тех, кто успел побывать здесь за два столетия: великого князя Владимира, Чарльза Диккенса, Джона Стюарта Милля, Роберта Браунинга и Элизабет Баррет, останавливавшихся здесь во время своего знаменитого побега, Шатобриана, будущего короля Эдуарда VII и… нескольких поколений инспекторов «Мишлен», незаметных и внимательных, не пропускающих ничего – ни ногтей официанта, ни шедевров шеф-повара.

Это был чудесный вечер, а кроме того, он знаменовал завершение очень важного этапа работы над этой книгой: того бесконечно приятного, неторопливого и вкусного процесса, который я называю «сбором материала». Такое событие заслуживало тоста.

Мы выпили за поваров, в особенности за французских поваров. Потом еще раз подняли бокалы за безымянного труженика стола, лучшего друга желудка и врага мошенников от кулинарии – за *Monsieur Tout le Monde.* Пусть он заботится о нас и весь следующий век.

Очень цивилизованная чистка

Просто удивительно, сколько в последнее время развелось любителей пугать нас смертельными опасностями, якобы кроющимися даже в самых невинных удовольствиях. Недели не проходит без того, чтобы какой-нибудь эксперт не поведал о страшной цене, которую придется заплатить за любое мимолетное наслаждение. Раньше, по крайней мере, считалось, что при условии соблюдения умеренности можно позволить себе и бифштекс, и бокал вина, но, как недавно выяснилось, даже умеренность не может служить индульгенцией от грехов. Если верить современным пророкам, единственный путь к спасению – полный отказ от всего, что нам мило: от красного мяса и сливочного масла, от сыра и всех жиров, от алкоголя и сахара, от табака и прямых солнечных лучей.

Я представляю собой заманчивую мишень для сторонников здорового образа жизни, ибо три моих любимых греха – это вино, жирная пища и любовь к загару. Нет сомнений, что дни человека с такими привычками давно сочтены. Об этом мне сообщила моя приятельница Одиль, любительница мрачных предсказаний. Я, как ни странно, отношусь к ней с искренней симпатией. Это красивая и обаятельная женщина с единственным недостатком – страстным желанием непременно спасти меня от неминуемой гибели как в физическом, так и в нравственном смысле. Уже несколько лет назад она самовольно назначила себя моей гастрономической совестью и с тех пор безуспешно пытается наставить на путь истинный. Справедливости ради надо сказать, что сама Одиль уже давно и твердо стоит на нем. Она ведет безупречно добродетельную в желудочно-кишечном отношении жизнь: пьет воду целыми ведрами, употребляет только травяные чаи, биологически активный йогурт, бурый рис, соевое молоко, ростки и побеги и всего один бокал красного вина, смешанного с чувством вины, в неделю. А кроме того, она часто голодает. И такой режим ей вполне подходит. Беда в том, что по какой-то неведомой причине Одиль решила, что он подойдет и мне.

Когда я взялся писать эту книгу, Одиль пришла в ужас, и слабый ропот протеста сменился громкими воплями негодования. Путешествовать по Франции в поисках гастрономических удовольствий? Посвятить целый год обжорству и, без сомнения, пьяному разгулу? Безумие! Самоубийство посредством ножа и вилки! Мои робкие попытки объяснить все профессиональной необходимостью Одиль с негодованием отмела. Она-то понимала, что работа – это лишь предлог для того, чтобы на свободе

предаваться излишествам и губить свою печень. Только одно может спасти меня: по завершении работы (если, конечно, я до него дотяну) мне придется удалиться для покаяния в СПА-центр, где под присмотром опытных специалистов мои внутренности будут тщательно вычищены. Мне не дадут есть. Мне запретят пить. Потоки воды вымоют из моего организма все токсины. И тогда, если повезет, я останусь жив.

Эта идея мне совершенно не понравилась. Я еще не бывал ни в одном СПА, но по невежеству полагал, что от подобных заведений можно ждать только очень дорогих мучений. Я живо представил себе диету из корней, ягод и пророщенных бобов, напитки с запахом сухих листьев, регулярные промывания кишечника со страшным названием колонотерапия, изматывающие физические упражнения под присмотром неутомимых, идеально сложенных человекороботов – одним словом, систему, основанную на том принципе, что только унизительное, болезненное и отвратительное на вкус лечение приносит результаты. Меня подвергнут пытке, состоящей из равных доз голода, пота, чувства вины и отвращения, а в конце еще выставят счет, при виде которого свернется моя только что очищенная кровь. Нет, я определенно не желаю иметь с этим ничего общего.

Но, принимая такое решение, я забыл посоветоваться с женой. А надо сказать, она с гораздо большим интересом, чем я, относится ко всему, что связано со здоровьем и правильным питанием, и обожает всякие эксперименты с корнем женьшеня, маточным молочком и соевым творогом. Идея провести несколько дней в СПА ей очень понравилась. Она не сомневалась, что это будет полезно и даже приятно. «Не забывай, что это французский СПА, – заметила она. – Ты же знаешь французов».

И в самом деле, французы, как известно, не отличаются воздержанностью, когда дело касается еды и вина, и не слишком увлекаются физическими упражнениями. С другой стороны, они знамениты своим пристрастием к *luxe et volupté*[131] и очень любят побаловать себя снаружи и изнутри. Англосаксонский путь, ведущий к здоровью через страдания, им глубоко чужд. И наверняка французские СПА стараются угодить французским вкусам, а потому должны понравиться и мне. Я выслушал все эти аргументы и в конце концов позволил себя уговорить. Теперь нам оставалось только выяснить, в каком СПА работает хороший шеф-повар.

Я уверен, что во Франции таких немало, но их крестным отцом, несомненно, является Мишель Жерар, один из самых прославленных поваров нашего времени. Его имя стало широко

известным больше двадцати лет назад, когда он изобрел *Cuisine Minceur*[132]. В основе ее лежала революционная в то время идея, что диета может быть приятной. Вполне допустимо одновременно есть нормальную пищу, пить немного вина, очищать организм, худеть и получать от всего этого удовольствие.

Меня больше всего волновали два вопроса: действительно ли *Cuisine Minceur* такая вкусная и можно ли ею наесться? Очевидно, ответ на оба был положительным. Ведь недаром же заведение Мишеля Жерара в Эжени-ле-Бэн считается одним из лучших СПА в Европе, а его ресторану присвоено три мишленовских звезды – честь, которой удостоены только двадцать два ресторана во всей Франции.

Таким приятным мыслям я предавался, пока мы ехали через сосновый лес в знаменитый термальный курорт. Я провел изматывающий год в компании ножа, вилки и штопора, и диета, придуманная трехзвездочным шефом, казалась мне достойным завершением моих трудов. Солнце сияло, аппетит от радостного предвкушения разыгрался не на шутку, и наше безоблачное настроение слегка омрачала только мысль о том, что, по всей видимости, мы опоздаем к ланчу. Опоздаем так сильно, что на сегодня о нем придется забыть. Так, несомненно, и случилось бы в любом отеле или ресторане (даже во Франции, где пустой желудок вызывает всеобщее сочувствие). Однако уже через несколько минут после приезда мы сидели на балконе своего номера за покрытым белейшей скатертью столом, на котором, помимо живых цветов, было все необходимое для того, чтобы приятно провести пару часов: бутылка белого бордо в ведерке со льдом, щедрые порции фуа-гра, тарелка с местными сырами, салат и большая миска малины на подстилке из мелко нарубленной клубники. Я почувствовал, как стремительно испаряются все мои опасения и страхи. Похоже, я поторопился в своих суждениях относительно СПА. Ничего ужасного с нами не случится.

Курс лечебных процедур – *le cure* — должен был начаться только на следующее утро, и потому, покончив с фуа-гра, мы решили оглядеться. Здание, в котором находился наш номер – перестроенный монастырь восемнадцатого века, – стояло в глубине территории комплекса. Оно имело форму буквы «Е» и было окружено очаровательным садом с маленьким фонтанчиком. В номере со старинными деревянными балками на потолке и полированными каменными полами лежали восточные ковры, стояла огромная кровать с балдахином и – большая редкость во Франции – имелась просторная ванная. В вазах красовались тюльпаны и розы. Льняные простыни хрустели, как

новые пятисотфранковые купюры. Неподалеку располагалась кухня одного из лучших в мире поваров. Все здесь излучало *luxe et volupté*. Я не без труда уговорил жену выйти на улицу и осмотреть остальную территорию.

В главном здании – элегантном, похожем на небольшой дворец – помещались несколько номеров, кухня и ресторан. Здесь не было заметно обычных признаков лечебного курорта: деловитых инструкторов с папочками и секундомерами в руках, белых халатов, вспотевших людей в спортивных костюмах и того самодовольного запаха антисептиков, который всегда ассоциируется у меня со стремлением к физическому самосовершенствованию.

Только когда мы приблизились к *la ferme thermale*, стали заметны некоторые приметы оздоровительной деятельности, но и те весьма сдержанные и свидетельствующие о большом вкусе. Снаружи здание выглядело как классический фермерский дом восемнадцатого столетия, оштукатуренный и укрепленный деревянными балками. Внутри сверкали керамическая плитка и мрамор, и на площади в три тысячи квадратных футов располагалось множество хитроумных изобретений, с помощью которых мы уже вскоре должны были почувствовать себя если не бессмертными, то по крайней мере чистыми, отдохнувшими и посвежевшими.

Молодые дамы во всем белом сопровождали при переходе из одного помещения в другое своих подопечных, завернутых в тонкие льняные халаты. Другие клиенты в перерывах между сеансами оздоровительных процедур подкрепляли себя ароматическим чаем в просторном салоне с большим камином. Кроме негромкого треска поленьев, здесь не слышно было ни звука. Завтра настанет и наша очередь окунуться в джакузи с настоем из трав, пропотеть в хамаме, принять грязевую ванну и подвергнуться интенсивному гидромассажу. А сегодня у нас еще есть время, чтобы осмотреть деревню.

Согласно последней переписи население Эжени-ле-Бэн составляет пятьсот семь человек. Подозреваю, что большинство из них так или иначе обслуживают гостей, приехавших сюда за внутренним очищением. Курортом это местечко официально стало еще в 1843 году, когда была выдана лицензия на эксплуатацию минеральных источников. И таким малоизвестным, заурядным термальным курортом оно могло и остаться, если бы не два важных события, сделавших его знаменитым.

Первое произошло в 1861 году, когда местный мэр вдруг решил, что небольшое королевское вмешательство пойдет на пользу репутации местных вод. История умалчивает о том,

благодаря каким усилиям это удалось, но императрица Евгения, супруга Наполеона III, посетила деревню и даровала ей не только свое покровительство, но и имя. Буквально за один день местная вода из простой бесцветной жидкости превратилась в благородный эликсир, полезный даже для самых аристократических желудочных трактов.

А потом, в 1975 году, здесь появился Мишель Жерар. Он женился на местной девушке Кристине, дочери владельца *Etablissement Thermal*[133]. В заведении оказалось достаточно места и для кухни, а Жерару представилась возможность придумать еду, которая гармонично дополняла бы водолечение, – что-нибудь легкое и здоровое, иными словами *Cuisine Minceur*.

Сегодня деревня Эжени называет себя мировым лидером в области диетического питания. Еще она могла бы называться «Жерарвиль», поскольку рука маэстро чувствуется тут везде. В сферу его влияния входит главный отель, корпус, где остановились мы, термальная ферма, еще один отель, второй ресторан и местный виноградник. Это целая индустрия, в основе которой лежит парадоксальный принцип: ешь, пей и худей.

Уже темнело, когда мы присели за столик кафе на главной улице Эжени. Это маленькое, приветливое заведение явно служило приютом для тех, кто хотел ненадолго сбежать от тягот оздоровления. Три женщины, которых мы недавно видели в СПА, подошли к кафе со стороны расположенной поблизости *boulangerie*[134]. В руках они сжимали коричневые бумажные пакетики. Воровато оглянувшись, дамы заказали по большой порции горячего шоколада. Потом еще раз убедились, что вокруг не притаилось никаких представителей *Cuisine Minceur,* и достали из пакетиков кремовое пирожное, миндальный бисквит и кусок сливочного торта. Сделав первый глоток и отхватив по солидному куску от запретных плодов, они в экстазе подняли к небу глаза и счастливо вздохнули. Вид у них был такой, словно уже несколько недель они не ели ничего, кроме морковных котлеток. Неужели и нас ждет такая же участь?

Мы с женой вдруг почувствовали, что очень проголодались, и, переглянувшись, начали обсуждать варианты обеда. Можно пойти в ресторан отеля и там выбрать между *Cuisine Minceur* (для тех, кто твердо намерен похудеть) и *Menu Gourmand* (для писателей, занятых сбором материала). А можно пообедать и в деревенском ресторане, тоже принадлежащем Жерару, «La Ferme aux Grives», что находится в двух минутах ходьбы от отеля. Мы уже успели заглянуть в висящее у входа меню. В нем были перечислены яства, за которые мы наверняка станем ругать себя завтра. И мы пошли туда, без труда уговорив друг друга, что нет смысла

сдерживаться, если с утра мы все равно встанем на путь исправления.

Ресторан, разместившийся в старом фермерском доме, походил на одну огромную кухню. В дальнем конце стоял длинный стол с великолепным натюрмортом из свежих овощей – перцев, лука-порея, помидоров, белых баклажанов и кудрявой темно-зеленой капусты. За ним располагался большой очаг, где над огнем на вертелах вращались бараньи ножки. Капли сока падали в огонь, и по залу разносился ностальгический запах мяса, зажаренного на костре. Негромкий гул голосов не заглушал приятного звука, с которым пробки выскакивали из бутылок.

Обстановка для последнего ужина была идеальной, и кухня оказалась ей под стать. Мы ели испеченный на гриле порей, завернутый в тонкий ломтик байонской ветчины, идеально зажаренного цыпленка с хрустящей корочкой цвета старого золота, а под конец заказали большую тарелку сыров – последняя радость перед грядущими постными днями. Пусть завтрашний день принесет нам все, что хочет. По крайней мере, мы встретим его с полными желудками.

Наутро, перед тем как отправиться на термальную ферму, я внимательно прочитал меню, в котором перечислялись все доступные нам виды оздоровления – от омолаживающих ванн до разнообразных видов массажа для всех частей тела. В примечании говорилось, что для достижения наилучших результатов рекомендуется проводить все процедуры *entièrement nu,* то есть в том виде, в каком нас создала природа. Тогда я не придал этому большого значения и вспомнил, только когда мы, уже переодетые в халаты, дожидались в приемной начала боевых действий. Оглядевшись, я заметил явный половой дисбаланс. Среди служащих СПА не было ни одного мужчины. Весь штат состоял из молодых, симпатичных и приветливых женщин. Выходит, это перед ними мне придется предстать в чем мать родила. Инстинктивно я выпрямил спину и втянул живот.

Впрочем, выхода у меня все равно не было. К счастью, две первые процедуры не представляли никакой угрозы для моей скромности. Против них не стала бы возражать даже королева Виктория. Меня заводили в помещение, рассказывали, что надо делать, и оставляли в одиночестве. Программа была организована так умело и четко, что у меня сложилось впечатление, будто я здесь единственный клиент.

Для начала я хорошо пропотел в облаке пара в хамаме, потом полежал на плите подогретого мрамора, пока мое тело омывалось травяным настоем – отличное средство от целлюлита, как мне сказали, – а вслед за этим перебрался в маленький бассейн, где

меня всего, с головы до пят, промассировали из душа-джета минеральной водой. После этого мышцы вдруг стали эластичными, тело легким, а суставы подвижными. Когда где-то в середине утра мы с женой встретились у камина, я расслабился настолько, что с трудом держал глаза открытыми и чуть было не упал с кресла, в котором сидел, попивая теплый травяной *tisane*[135].

Эта жидкость, вроде бы совсем безвредная, с приятным лимонным запахом, на самом деле является важнейшим элементом в процессе выведения токсинов. *«Buvez et éliminez»*[136] – девиз СПА, и они нисколько не шутят. В моем случае мочевой пузырь пожелал избавиться от выпитой жидкости практически немедленно. За последующие два дня я научился предвосхищать подобную реакцию и никогда не пил ни одного из их *tisanes,* если не видел поблизости туалета, а вдоль тропинки, ведущей из СПА в наш корпус, присмотрел несколько подходящих кустиков на случай, если потребность избавиться настигнет меня по дороге.

На следующую после перерыва процедуру мы с женой отправились вдвоем. Нас завели в помещение с большой, утопленной в полу ванной, в которой легко мог бы разместиться десяток пациентов. Она была до верха наполнена густой непрозрачной жидкостью. Оказалось, что это грязь, но не простая, а термальная, очень изысканная грязь, грязь *de luxe,* нежнейшего зеленоватого цвета. Раньше я считал, что принимать грязевую ванну – это то же самое, что купаться в болоте: мерзкая, липкая жижа, лопающиеся пузыри и отвратительный запах. Но здешняя грязь была шелковистой, как оливковое масло, ничем не пахла, а еще в ней можно было плавать.

Побарахтавшись несколько минут, мы с женой обнаружили, что легко держимся на поверхности даже в сидячем положении. А грязь между тем делала свою целебную работу. По словам юной дамы в белом халатике, она чудесно помогала от ревматизма, снимала стресс и почти полностью излечивала от той распространенной болезни, которую французы деликатно называют *«les problèmes de transit intestinal»*[137]. А кроме того, ощущение было таким, словно мы погрузились в изумительные теплые сливки. Мы охотно пролежали бы в этой замечательной грязи целое утро, размягченные и невесомые, начисто забыв обо всех проблемах с *transit intestinal.*

Приняв душ, мы с женой разошлись: она отправилась на подогретую мраморную плиту, а меня очередная девушка в белом завела в большой стеклянный ящик. Следуя ее указаниям, я разоблачился до *entièrement nu* и вытянулся у стеклянной стены, к счастью спиной к девушке, оставшейся снаружи. Стараясь

казаться уверенным и беззаботным, я оглянулся через плечо и спросил, что меня ждет. Девушка мило улыбнулась, прикрутила к шлангу какую-то насадку и через отверстие в стеклянной стене прицелилась в меня.

– Это очень полезно для тонуса и для *drainage*[138], – радостно сообщила она. – Сначала обработаем заднюю часть. Потом я постучу в стенку, и вы повернетесь боком.

Я уже собирался спросить, как она догадалась, что у меня проблемы с *drainage,* но в это время барышня пустила воду. Для тех, кто никогда не подвергался интенсивному гидромассажу, сообщаю, что это очень больно – впечатление такое, что миллион жидких иголок впиваются во все тело от шеи до лодыжек. Вместе с тем ощущение потрясающее, но все-таки я был рад, что стою к ней спиной, а не наоборот.

Пытка продолжалась несколько минут, а потом я услышал деликатный стук и повернулся боком. Теперь иголки впились в половину ребер, одно бедро и плечо. Еще один стук, и я подставил другой бок. Тело стало розовым, как свежезапеченный окорок.

Вдруг вода остановилась. Я уже собирался поблагодарить юную леди за незабываемые ощущения, но тут она опять постучала в стенку:

– Теперь передом.

О ужас!

Мне еще никогда не приходилось стоять *entièrement nu* перед малознакомой молодой женщиной, расстреливающей меня мощной струей воды, и я не совсем понимал, как следует себя вести. Возможно ли завести вежливую беседу, или лучше не отвлекать ее, поскольку последствия промаха могут быть трагическими? И что делать с руками? Принять непринужденную позу и заложить их за спину? Или храбро подбочениться? Или поднять их кверху в знак полной капитуляции? Или лучше опустить вниз и попытаться защитить что могу? Это была одна из тех ситуаций, в которых даже самый светский человек, пожалуй, растерялся бы.

Еще мне было бы интересно знать, что отвечает эта девушка, когда на вечеринке кто-нибудь задает ей вопрос о работе:

– Скажите, а как вы зарабатываете на жизнь?

– Я ставлю обнаженных мужчин и женщин к стенке и расстреливаю их из шланга.

Теперь у меня горело уже все тело. Дренаж состоялся. Вместе с токсинами с меня был смыт лишний жир, все волосы с тела и верхний слой эпидермиса. Чувствовал я себя великолепно. Как будто только что искупался в шампанском.

Первое утро очищения закончилось. Просто удивительно, как за два с половиной часа, во время которых единственной физической нагрузкой было одевание и раздевание, мог развиться такой волчий аппетит. По дороге в ресторан мы с тоской вспомнили вчерашний обед и тут же постарались забыть о нем. С сегодняшнего дня мы на диете, и сейчас нам предстоит первая встреча с *Cuisine Minceur,* которую Жерар поэтично назвал *«gaie, harmonieuse et savoureuse»*[139].

По дороге в ресторан я уже не в первый раз оценил несравненное преимущество первоклассного отеля: жизнь здесь сладостна и лишена острых углов. Вас окружают люди, специально обученные искусству радовать, и даже кажется, что при этом они и сами получают удовольствие. В вестибюле нас встретили приветливыми улыбками, заботливыми вопросами о самочувствии и пожеланиями *bon appétit.* Мы чувствовали, что нам рады. Мы проникались тем, что нас любят. И что мы очень хотим есть.

Только благодаря невероятной силе воли моей жены мы выбрали меню *minceur,* а не меню *gourmand.* Сам я никогда не могу устоять перед лобстером и трюфелями, но она сработана из более крутого теста. К тому же жена и сама хорошо готовит, и сейчас ей интересно было посмотреть, что Жерар смог создать из минимального количества калорий.

Легкая кухня основывается на нескольких очень простых принципах: ешьте побольше овощей и фруктов; сливочное масло и сливки заменяйте оливковым и рапсовым маслом, синтетический сахар – натуральной фруктозой; по вечерам старайтесь есть не мясо, а более легкую рыбу; пейте вино каждый день. Вот и все правила. Выполняйте их, и вы каждый день будете питаться, как в трехзвездочном ресторане. Если, конечно, вложите в приготовление пищи время, душу и незаурядный талант.

Мы не последовали примеру пары за соседним столиком, пившей минеральную воду двух сортов, и заказали по разрешенному бокалу вина. Наш первый ланч *minceur* состоял из трех блюд, и о них стоит рассказать поподробнее.

На первое был подан бульон из мидий, морковки, чеснока, грибов, оливкового масла и белого вина. От него шел восхитительный, насыщенный аромат, и я решил было, что тут не обошлось без солидной порции сливок. Но нет: в бульоне оказалось всего 165 калорий – столько же, сколько содержит стаканчик диетического йогурта. Вторым блюдом было овощное ризотто: рис из Камарга, сваренный в курином бульоне, с зеленым горошком, луком-шалотом и белой и зеленой фасолью –

вкуснейшая, сочная смесь, посыпанная свежим пармезаном. Калорий: 240, чуть больше, чем в дольке шоколада. И наконец, изысканный десерт: малина, клубника и черная смородина в легком сиропе из фруктозы с шариком мороженого, изготовленного из йогурта и *fromage blanc*[140]. Число калорий: 95.

Во всем ланче, включая бокал красного вина, содержалось не более шестисот калорий. Он был красивым и очень вкусным. Но больше всего поразило нас то, что после него мы почувствовали себя совершенно сытыми. На такой диете, призналась жена, она готова сидеть всю жизнь.

Прихлебывая кофе, мы разглядывали наших товарищей по оздоровлению. В основном это были французы, но попадались и американцы. Определить, кто есть кто, было нетрудно даже на глаз. Американцы прилежно изучали карты и путеводители и делали в них какие-то пометки. Французы изучали обеденное меню (обед *minceur* из трех блюд – суп, рыба, фруктовое мороженое – всего 480 калорий и обед *gourmand* из пяти блюд – число калорий деликатно не упомянуто).

За следующие три дня, заполненные процедурами и неизменно превосходной едой, я изменился как внешне, так и внутренне. Обычно во время отпуска у меня регулярно случаются приступы дурного настроения. Перечитав все книги, я начинаю скучать, и тут же моя рудиментарная англосаксонская совесть просыпается и принимается твердить, что надо делать что-нибудь полезное или, по крайней мере, что-нибудь делать. Здесь же все мои обязанности заключались в том, чтобы вовремя появляться на термальной ферме и два раза в день за едой орудовать ножом и вилкой. Больше я не делал абсолютно ничего и, как ни странно, получал от этого удовольствие, чего раньше со мной не случалось. Может, секрет заключался в грязевых ваннах или в нежном внимании всех этих барышень в белом. А может, в том, что никто даже намеком не предлагал мне изнурять себя телесно. Теннис, плавание, пешеходные и велосипедные прогулки – все эти виды физической активности были в нашем распоряжении, но не были обязательными, и мы с удовольствием предавались лени. Я пришел к выводу, что именно в этом и заключается огромное преимущество цивилизованного СПА.

Решив, по-видимому, что после изнурительных дней, проведенных в СПА, его клиенты нуждаются в дополнительном отдыхе, Жерар недавно добавил к своей империи «Домен д’Уше» (Domaine de Huchet) – коттедж на берегу Атлантического океана, примерно в полутора часах езды от основного курорта. Он стоит прямо на пляже – самом большом пляже в Европе: широкая

полоса чистейшего мелкого песка, простирающаяся от Аркашона на севере до Биаррица на юге. Здесь нам полагалось три дня предаваться *farniente*[141], дышать морским воздухом и отдыхать от утомительных грязевых купаний и гидромассажей.

В отеле нас снабдили картой и подробной инструкцией, и все-таки мы решили, что заблудились, когда свернули на проселочную дорогу, изрытую корнями и уходящую в густой сосновый бор. Чем дальше мы ехали, тем больше становилось корней и тем у´же делался туннель среди деревьев. Если бы тут хватило места для разворота, мы непременно вернулись бы назад. Мы уже не сомневались, что ошиблись поворотом и сейчас движемся в никуда. Но примерно милю спустя деревья вдруг стали расступаться, а наверху опять показалось небо. Остановившись на макушке высокой дюны, мы вышли из машины и с высоты увидели деревянный дом с двумя длинными верандами, выкрашенный в песочный и бледно-красный, словно выгоревший на солнце, цвет. Он был низким, квадратным и идеально гармонировал с окружающим пейзажем. Рядом стояли еще два небольших домика, точно выстроенных из выброшенных на берег досок, и каждый был окружен миниатюрным садиком. Выложенная деревянными плитками дорожка между дюнами вела к океану, и даже отсюда мы слышали, как разбивается о берег прибой.

Нас встретила молодая пара, Мартина и Макс, которая отвечала в «Уше» за все. Они показали нам комнату и рассказали о программе на ближайшие три дня. Каждое утро до одиннадцати часов в столовой сервируется *un brunch copieux*[142]. Мартина заверила нас, что его должно хватить до пяти часов, когда нам предложат чай. Обед начинается в половине восьмого, и его будет готовить Макс. «Это не *cuisine minceur,* – объяснил он, – но все равно еда очень здоровая. Я почти все готовлю на гриле». Он показал на устройство для барбекю у дверей кухни, очень похожее на печурку на колесах, в которой виноградари Прованса сжигают обрезанную лозу. В первый вечер нам будет предложен на выбор суп-пюре из картофеля и лука-порея или фуа-гра на первое, сибас или утиная грудка на второе и два десерта на третье. Мы легко простили Максу то, что он не готовит *minceur* блюд.

Весь день мы исследовали дом и окрестности. Главное здание, построенное в 1859 году каким-то бароном из Бордо как охотничий домик, вполне можно было фотографировать для журнала «Interiors» или «Côté Sud»[143]. В элегантных комнатах были широкие кровати с пологом, настоящие камины, старинная и простая мебель и полы из широких досок медового цвета. И

главное, в них действительно хотелось жить, а такое не всегда можно сказать об очень фотогеничных домах.

Выйдя на улицу, мы по деревянной тропинке дошли до Атлантического океана. Кроме нас, на пляже оказался только одинокий рыбак с удочкой, стоящий по пояс в пене. И еще чайки. Мы могли бы пройти по сто километров в одну и другую сторону и все время шли бы по песку. Мы могли бы плыть на запад до самой Америки. Или, погуляв полчасика, мы могли бы вернуться на веранду, выпить чаю и сидеть там, любуясь на солнце, опускающееся в океан. Выбор оказался нетрудным.

В «Уше» может одновременно жить не больше шести человек, и до сих пор мы не видели здесь других гостей. Только за обедом выяснилось, что, кроме нас, здесь обитает еще одна пара. Мы поздравили друг друга с тем, что нам посчастливилось попасть в этот *«paradis-sur-mer»*[144], как они выразились, и уселись за столик у камина, где нас уже ждали бокалы вина. Как и весь остальной дом, столовая могла бы служить образцом уюта и безупречного вкуса. Все здесь ласкало глаз: каменный пол теплого желтого оттенка, беленые балки на потолке, огонь свечей, отражающийся в хрустальных бокалах, льняные скатерти и салфетки, тонкий фарфор. Столь продуманный интерьер сделал бы честь любому столичному ресторану, не говоря уж об охотничьей хижине, затерянной в дюнах.

Через стеклянную дверь веранды мы видели, как Макс в белом поварском колпаке колдует над барбекю. Мартина подложила в камин полено, долила нам в бокалы вина и открыла новую бутылку, которую мы выпьем за обедом. Все было прекрасно в этом лучшем из миров.

Макс недаром носил поварской колпак – он оказался истинным виртуозом открытого огня. Розовые ломтики утиной грудки, веером разложенные на тарелке, были сочными, нежными и пахли дичью, костром и лесом – результат, к которому я всегда стремился, но ни разу не смог добиться, когда затевал барбекю. Возможно, дело в том, что надо жечь старое дерево и сосновые шишки, а не готовый уголь. А может, достаточно будет купить высокий белый колпак. Или проработать несколько лет на кухне у Жерара и научиться всему, что знает Макс. В «Уше» он готовил все: от супов и фланов до десертов и фруктовых кексов, которые подавались к утреннему чаю. Когда мы уезжали, жене очень хотелось увезти его с собой.

Обед завершился сырами с Пиренеев, кофе и любимым местным успокаивающим средством – большой рюмкой арманьяка. Его справедливо называют бренди с деревенским характером. В нем чувствуется слабый карамельный привкус, и он

ударяет по мозгам, точно мул бархатным копытом. Одна доза гарантирует восемь часов глубочайшего, безмятежного сна.

Меня разбудили две ссорящиеся под окном чайки, и я сразу же вспомнил, что сегодня перед *le brunch* мы собирались пройти хотя бы часть пути до Биаррица. Когда мы вышли из дома, белый как вата утренний туман еще окутывал дюны и смягчал шум прибоя. Одинокий рыбак – возможно, тот же оптимист, что вчера, – подбоченясь, стоял на берегу и не спускал глаз с поплавка, точно надеялся гипнозом выманить сибаса из океанских глубин.

Мы ушли с пляжа и по тропинке, на которой тут и там валялись пучки водорослей, отправились в дюны, сплошь поросшие низким зеленым кустарником. Вокруг не было видно ни строений, ни телефонных столбов и вообще никаких следов человеческого присутствия. При одинаковом населении территория Франции в три раза превышает площадь Британских островов, и здесь, в отличие от Англии, еще можно увидеть огромные пространства, на которых правит только природа.

Мы шли уже больше часа и по-прежнему видели вокруг все тот же волнистый зеленый ковер, убегающий к Пиренеям. Туман рассеялся, и солнце уже жгло вовсю, а от ходьбы по песку у нас ныли мышцы ног. Мы решили, что Биарриц подождет и что уже заслужили завтрак.

В отличие от англичан и американцев, которые уже за завтраком стараются выбрать всю дневную норму холестерина, французы по утрам едят мало. Вместо яичницы с беконом, сосисок, фасоли, вафлей и тостов они обычно ограничиваются тремя «к»: кофе, круассан, курение. Дело в том, что они приберегают силы для ланча (есть теория, что из-за скудного завтрака все французы первую половину дня проводят в плохом настроении, но по моим личным наблюдениям это верно только в отношении официантов и шоферов такси).

Но в «Уше» нас ждал, как и обещала Мартина, *un brunch copieux*: печеные яблоки, йогурт, яйца во всех видах, тарелки с байонской ветчиной и сыром, поджаренный на гриле деревенский хлеб, домашние варенья с кухни в Эжени и два завернутых в серебряную фольгу теплых пакета величиной с небольшую буханку: прародители всех круассанов добрых восемь дюймов длиной, пухлые, легкие и сдобные. Жевать их не требовалось – они сами таяли во рту.

Мы съели все, а потом долго гуляли по дюнам, избавляясь от набранных калорий. Так проходили все наши дни в «Уше»: морской воздух, превосходная еда, *farniente*. Всю эту неделю нас кормили и баловали так, как никогда в жизни.

Мы вернулись домой, и на следующий день мне позвонила Одиль. Ей не терпелось узнать, как прошло мое обращение в низкокалорийную веру.

– *Alors?* Как все прошло? Как ты себя чувствуешь?

– Отлично, Одиль. Как будто мне опять восемнадцать. Все было чудесно.

– Ты похудел?

– Не знаю, я не взвешивался. Но я расслабился, отдохнул, полон энергии и здоровья. И знаешь, мы там совсем не голодали.

– Вот видишь? Я же тебе говорила! Начнешь есть здоровую пищу, перестанешь пить вино и – *voilà!* – станешь новым человеком. Расскажи, чем вас там кормили?

– Уткой, бараниной, цесарками, паштетами, сырами, маслом, яйцами, иногда фуа-гра, картофельным супом, огромными круассанами на завтрак…

На другом конце трубки повисло мертвое молчание.

– …и винцо там было неплохое. И арманьяк тоже. Вот его тебе надо непременно попробовать. Очень полезно.

Одиль засмеялась:

– *Toujours l'humour anglais*[145]. А если серьезно?

Недаром говорят, что труднее всего бывает поверить в правду.

Заключительное блюдо

Хорошую еду гораздо приятнее есть, чем читать про нее. Для тех, кто захочет сам побывать на тех праздниках и пообедать в тех ресторанах, о которых я написал, сообщаю некоторую полезную информацию. К сожалению, назвать точные даты фестивалей и ярмарок невозможно, потому что каждый год они немного сдвигаются, но на такой случай даю адреса и номера телефонов. Свяжитесь с организаторами по телефону или факсу (далеко не все французские деревни подключены к Интернету), и они вам с удовольствием все расскажут. Им нравится, когда на их праздники приезжает много людей, а потому, уверен, ответ будет быстрым и точным. Удачи! Надеюсь, вы получите не меньше удовольствия, чем я.

Французы: взгляд через желудок

«Marius et Janette», 4 Avenue Georges Cinq, Paris. Телефон: 01 42 23 41 88, факс: 01 47 23 07 19. Одна мишленовская звезда. Фирменные блюда: сибас на гриле, тюрбо *aioli* (чесночный майонез).

«L'Isle Sonnante», 7 Rue Racine, 8400 Avignon. Телефон: 04 90 82 56 01. Одна мишленовская звезда. Фирменные блюда: филе кролика, фаршированное оливковым пюре; дичь и лесные грибы по сезону.

«Restaurant La Fontaine», Place de La Fontaine, 84760 Saint Martin de La Brasque. Телефон: 04 90 07 72 16.

Дай нам трюфелей, святой Антуан, да побольше

Трюфельная месса проходит в одно из воскресений во второй половине января. Адрес для справок: La Mairie, 84600 Richerenches (ближайший крупный город – Оранж).

Любители окорочков из Виттеля

Лягушачья ярмарка *(La Foire aux Grenouilles)* проходит в конце апреля. Справки о точной дате и местах в отеле можно получить по адресу: La Maison de Tourism, 88800 Vittel.

Очень медленная еда

Ярмарка улиток *(La Foire aux Escargots)* проходит во второй уик-энд мая. Справки по адресу: Comité d'Animation, La Mairie, 88320 Martigny-les-Bains (ближайшие крупные города – Контрексевиль и Виттель).

Ланч с раздеванием

«Le Club 55», Plage de Pampelonne, 83350 Ramatuelle. Факс: 04 94 79 85 00. Работает только во время ланча. Раздеваться не обязательно.

Любовь с первого вдоха

Ярмарка сыров *(La Foire aux Fromages)* в Ливаро проходит в один из первых уик-эндов августа. Справки по адресу: Office du Tourisme de Livarot, 1 Place G. Bisson, 14140 Livarot (ближайший крупный город – Лезье).

Марафон для гурманов

Винный марафон в Медоке происходит в одну из суббот в начале сентября. Справки по адресу: C. R. D. Tourisme d'Aquitaine, Bureau de la Cité Mondiale, 23 Parvis des Chartrons, 33074 Bordeaux Cedex. Факс: 05 56 01 70 07.

Среди летающих пробок в Бургундии

Аукцион проводится в третье воскресенье ноября. Справки по адресу: C. R. D. Tourisme, Conseil Régional de Bourgogne, BP 1602, 21035 Dijon Cedex. Факс: 03 80 28 03 00.

Аристократы с голубыми ногами

Куриная выставка *(Les Glorieuses)* обычно проходит в последний уик-энд перед Рождеством. Справки по адресу: Office du Tourisme, BP 190, Avenue Alsace Lorraine, 01000 Bourg-en-Bresse.

«L'Auberge Bressane» 166 Boulevard de Brou. Факс: 04 74 23 03 15. Фирменное блюдо: бресский цыпленок.

Путеводитель для желудка

Hôtel d'Europe, 12 place Crillon, 8400 Avignon. Факс: 04 90 14 76 71.

Очень цивилизованная чистка

«Les Prés d'Eugénie», 40320 Eugénie les Bains. Факс: 05 58 51 10 10 (общий для отеля и для «Domaine de Huchet»).

notes

Примечания

1

Зд.: На закуску (*фр.*). – *Здесь и далее примеч. пер.*

2

Большое-большое спасибо (*фр.*).

З

Каменный окунь, приготовленный на гриле (*фр.*).

4

Морской волк в чешуе (*фр*.).

5

Айоли – провансальский чесночный майонез (*фр.*).

6

Уха (*фр.*).

7

Свобода, равенство, гастрономия! (*фр.*)

8

Жаренное в жиру мясо (*фр.*).

9

Картофель, запеченный со сливками и сыром (*фр.*).

10

Домашние торты (*фр.*).

11

Паштет (*фр.*).

12

Тушеное мясо (*фр.*).

13

Солевар (*фр*.).

14

Тапенада – провансальское блюдо из каперсов, маслин и анчоусов (*фр.*).

15

Садовые овсянки (*фр.*).

16

Пастис – анисовая настойка (*фр.*).

17

Коктейль из черносмородинового ликера и белого вина (*фр*.).

18

Суп с базиликом (*фр.*).

19

Святой покровитель дня (*фр.*).

А почему так? (*фр.*)

21

Зд.: Чушь! (*фр.*)

Трюфельная месса (*фр.*).

23

Ну да (*фр*.).

24

Братство черного бриллианта (*фр.*).

Мэрия (*фр.*).

Братья (*фр.*).

27

Трюфель делает женщин добрее, а мужчин – галантнее (*фр*.).

28

Омлет с трюфелями (*фр.*).

29

Самое главное (*фр.*).

30

Нет. Никогда (*фр.*).

31

Ничего подобного (*фр.*).

Но, внимание! (*фр.*)

33

Извините, мадам! (*фр.*)

34

Ярмарка кровяных колбас (*фр.*).

35

Дискотека (*фр.*).

36

Большой едок колбас (*фр.*).

37

Что? (*фр.*)

Пруды (*фр.*).

39

Курс лечения (*фр.*).

Праздник (*фр*.).

41

Красивые окорочка (*фр.*).

Лягушка (*фр*.).

Весь (*фр.*).

Братство (*фр.*).

Брат (*фр.*).

Жесткие парни (*фр.*).

Потихоньку, потихоньку (*фр.*).

Вперед (*фр.*).

Кондитерские (*фр.*).

50

Коварная улитка (*фр.*).

51

Нежная лягушка наших прудов (*фр.*).

«Улитка съедобная» (*фр.*).

«Сельский дом» (*фр.*).

54

Улитка по-бургундски, под соусом пулет, по-провансальски, по-испански, фаршированная (*фр.*).

55

Ярмарка улиток (*фр.*).

Бэн (Bains) – купание, воды и т. д. (*фр*.).

57

Вот она едет! (*фр.*)

Селекционеры улиток (*фр.*).

59

Колбаса (*фр.*).

Со своей свитой (*фр.*).

61

Молодой человек! (*фр.*)

Мнения (*фр.*).

Зд.: Продолжительное время (*фр.*).

Большие белые (*фр*.).

Виноградная улитка (*фр.*).

Малая серая (*фр.*).

Ну? (*фр.*)

Розовое вино (*фр.*).

69

Праздник девочек (*фр.* разг.).

70

Пятьдесят пять (*фр.*).

71

Смесь из разных сортов салата и ароматических трав (*фр.*).

Жареная рыба (*фр.*).

73

А вот и киски (*фр.*).

«Подумать только! Это ты!» (*фр.*)

Судомойщик (*фр.*).

Земляника (*фр.*).

77

Магазин деликатесов (*фр*.).

Полковник (во Франции знак отличия из пяти полос соответствует званию полковника) (*фр.*).

Рыцарь сыра (*фр.*).

80

Аукцион, заявки на который подаются в запечатанных конвертах.

81

Лучший едок (*фр.*).

Ничего странного (*фр.*).

Замороженный (*фр.*).

Площадь (*фр.*).

85

Известный французский писатель, политик и гастроном (1755–1826).

Мировая известность (*фр.*).

Хорошо (*фр*.).

Выпивоха (*фр.*).

89

Виноградарь (*фр.*).

Углеводы (*фр.*).

Минутку внимания! (*фр.*)

По-бордоски (*фр.*).

93

Очень круто (*фр.*).

Право сеньора (*фр*.).

Пи-пи на природе (*фр.*).

«Вперед, Жан-Люк!», «Быстрей, Жерар, быстрей!» (*фр.*)

А также (*фр.*).

Обед с дегустацией (*фр.*).

Винный погреб (*фр.*).

100

Привкус доски (*фр*.).

101

Плевательница (*фр.*).

102

Старший и сын (*фр.*).

103

Дегустационные бокалы (*фр.*).

Оптовые торговцы (*фр.*).

105

Вечерняя одежда (*фр.*).

«Веселые бургундцы» (*фр*.).

107

Дружба и взаимопонимание (*фр.*).

Прекрасная Франция (*фр.*).

109

Сбор винограда (*фр*.).

Здоровье (*фр.*).

111

На свободе (*фр.*).

Наименование, контролируемое по происхождению (AOC), – высокий статус в системе классификации продуктов (*фр.*).

113

Старина (*фр*.).

Само собой (*фр.*).

115

Прекрасная репутация (*фр*.).

Наименование (*фр.*).

117

Пулярка (*фр*.).

118

Пожалуйста, месье, – бресский цыпленок в сливках (*фр.*).

119

Шампиньоны (*фр*.).

Естественно (*фр.*).

121

Инкубаторы (*фр.*).

Автомобили, повозки… велосипеды (*фр*.).

123

Мощный, простой, удобный, элегантный, бесшумный (*фр.*).

Округ (*фр.*).

125

Определенное количество (*фр.*).

Обычный человек, первый встречный (*фр.*).

127

Эта профессия требует скрытности (*фр*.).

128

«Красный гид 2000» (*фр.*). (В «Красном гиде Мишлен» содержится список отелей и ресторанов, в «Зеленом» – информация для туристов.)

129

Роскошь (*фр*.).

130

Черт возьми! (*фр.*)

131

Роскошь и нега (*фр*.).

132

Легкая кухня (*фр.*).

133

Термальный курорт (*фр*.).

Булочная (*фр*.).

135

Настой (*фр.*).

«Пей и избавляйся» (*фр.*).

137

Проблемы с транзитом через кишечник (*фр.*).

Дренаж (*фр.*).

139

Веселая, гармоничная и вкусная (*фр.*).

Творог (*фр.*).

141

Праздность (*фр.*).

142

Обильный бранч (*фр.*). (Бранч – поздний завтрак, среднее между завтраком и ланчем.)

«Интерьеры», «Южный берег» (*фр.*).

Рай у моря (*фр.*).

145

Вечный английский юмор (*фр.*).